

Hazelnoot schuim taart

Receptuur voor 8 stuks.
Inspired by: Debic

Schuimplakken

Ingrediënten

400 g	Pati wit
1600 g	Warm water 40°C
1000 g	Eiwit
5000 g	Suiker
1200 g	Hazelnoten, gebroken
300 g	Bloem
15 g	Mokka

Bereiding

- Meng de Pati wit met het warme water en sla dit op met het eiwit.
- Voeg de suiker toe. Meng de hazelnoten, bloem en mokka erdoorheen.
- Strijk hiervan plakken van 16 of 18 cm en bak deze af op 110°C voor 3 uur.

Overgiet melk chocolade

Ingrediënten

3000 g	Callebaut Melkchocolade
150 g	Arachideolie
300 g	Hazelnoot stukjes

Bereiding

- Smelt de chocolade en meng de hazelnoot stukjes en de olie erdoorheen.

Hazelnootcrème

Ingrediënten

800 g	Debic Crème Boter
80 g	Basterdsuiker
800 g	Debic Parfait
160 g	Hazelnoot pâte
1 g	Zout

Bereiding

- Draai de Debic Crème Boter zacht.
- Meng de basterdsuiker en het zout er door en draai boter luchtig.
- Voeg na 10 minuten de helft van de Debic Parfait toe en laat verder luchtig draaien.
- Voeg na 10 minuten de rest van de Debic Parfait toe laat nog 10 minuten luchtig draaien.
- Meng de hazelnoot pâte er door heen.

Opbouw

- Bouw de taartjes op in 16 cm ringen leg in elke ring een plak hazelnoot schuim.
- Spuit er een laagje hazelnoot cremé op
- Sluit af met een hazelnoot schuimplak en vries in.
- Overgiet met de warme overgiet chocolade, laat afdruipe en zet de taarten weg.
- Decoreer met Debic prima Blanca Max en werk af met chocolade decoratie.

