Hazelnoot schuimtaart

Ingrediënten

225 g Hazelnoten
4 Stuk(s) Ei
480 g Suiker (kristalsuiker)
65 g Maizena (bijv. Koopmans)
3 el (eetlepels) Water
500 ml Melk
1 Stuk(s) Vanillestokje
30 g Koffie
175 g Water
4 g Oploskoffie
300 g Boter (ongezouten roomboter)
70 g Poedersuiker
1 el (eetlepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 snufje(s) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

2 Stuk(s) Bakplaat
Bakpapier
Weegschaal
2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
2 Stuk(s) Spuitzak
Stervormig spuitmondje
Glad spuitmondje
Pan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op de heteluchtstand (180°C). Leg de **hazelnoten (225 g)** op een bakblik en rooster ze in 10 à 12 minuten goudbruin. Laat de noten volledig afkoelen op een koude ondergrond. Hak 150 gram van de hazelnoten in kleine stukjes. Houd de overige 75 gram hele hazelnoten apart voor de nougatine.

Verlaag de oventemperatuur naar 135°C.

2. Meringue maken

Splits de **eieren (4 stuks)** in een brandschone en vetvrije mengkom. Zet de eidooiers apart, deze gebruik je later. Klop nu de eiwitten op en voeg lepel voor lepel de **suiker (250 g)** toe. Klop door tot de eiwitten gaan glanzen. Zet de mixer uit. Spatel de **maïzena (25 g)** door het mengsel. Spatel als laatste de gehakte hazelnoten door het mengsel.

Neem twee bakplaten en bekleed deze met bakpapier. Teken hierop 3 cirkels van 18 centimeter doorsnede. Doe de meringue in een grote spuitzak en spuit drie cirkels.

Bak de meringue in een uur gaar. Laat de meringue volledig afkoelen in de oven.

3. Nougatine maken

Neem de bakplaat en bekleed deze opnieuw met bakpapier. Doe de **suiker (75 g)** en het **water (2 el)** in een pan met een dikke bodem om karamel te maken.

Verwarm de suiker totdat deze bruin wordt. Roer niet in de suiker, anders ontstaan er klontjes die niet meer weggaan. Neem de pan van de warmtebron zodra de karamel de juiste kleur heeft. Voeg direct de resterende hele hazelnoten toe en roer deze snel door. Stort de massa op de bakplaat en laat volledig afkoelen. Let op! De massa is kokend heet!

Als de karamel met de noten is afgekoeld, kan de nougatine gehakt worden. Dit kan in de keukenmachine of met de hand. Hak het in kleine stukjes. Dit komt aan de zijkant van de taart.

4. Banketbakkersroom bereiden

Doe de **melk (500 ml)** en de helft van de **suiker (40 g)** in een pan. Snijd het **vanillestokje (1 stuks)** in de lengte open. Schraap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de eierdooiers, de resterende **suiker (40 g)** en **maïzena (40 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimig massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet 1/3 van de kokende melk bij het eierdooiermengsel (dit heet familie maken). Giet het eierdooiermengsel terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom, al roerend, door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten.

Stort de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten), dek het af met huishoudfolie en laat deze volledig afkoelen. Zet de banketbakkersroom apart.

5. Maak een mokka-extract

Zet koffie van de **koffie (30 g)** en **water (175 g).**

Doe de **suiker (75 g)** met het **water (1 el)** in een pan. Laat de suiker op middelmatig vuur karamelliseren. Haal de karamel van de warmtebron. Voeg de koffie toe en roer de karamel totdat deze weer is opgelost.

Roer tot slot nog wat **oploskoffie (4 g)** door het mengsel. Laat het mokka-extract afkoelen. Zet het apart.

6. Mokka-botercrème maken

Doe de **roomboter (300 g)** en de **poedersuiker (70 g)** in een kom. Klop dit luchtig en tot het wit ziet. Voeg de **vanille aroma (1 el)** toe en mix tot het is opgenomen.

Zorg dat de banketbakkersroom op kamertemperatuur is. Anders zal de botercrème schiften. Verwijder het vanillestokje uit de banketbakkersroom. Klopt de room met een spatel even los. Voeg de banketbakkersroom schepje voor schepje toe aan de botercrème tot alles is opgenomen.

Neem het mokka-extract en voeg hiervan 1 eetlepel aan de crème toe. Proef of de botercrème voldoende op smaak is en voeg naar smaak steeds wat meer van je eigen gemaakte mokka-extract toe. De mokkabotercrème met banketbakkersroom is nu klaar.

7. Hazelnoot-schuimtaart bouwen

Neem de eerste hazelnootschuimlaag. Leg deze op een bord of plank. Doe de mokka-botercrème in een spuitzak. Bedek de hazelnootschuimlaag met mokkabotercrème. Strooi daarna nougatine over de mokkabotercrème.

Leg de volgende laag op de taart en bedek deze opnieuw met mokkabotercrème en nougatine. Leg de laatste laag op de taart. Bedek deze alleen met botercrème. Gebruik de laatste crème voor de zijkant van de taart. Smeer met de spatel de zij- en bovenkant glad met de mokkabotercrème.

Neem de resterende nougatine en bedek hiermee de zijkant van de taart.

Klopt de **slagroom (250 ml)** stijf en voeg wat **suiker (snufje)** toe. Doe de slagroom in een spuitzak met een kartelspuitmondje. Versier als laatste de taart met slagroom.

> Meer bakken?
> Kijk voor een hazelnootschuimtaart variatie op DeLeuksteTaartenShop.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op de heteluchtstand (180°C). Leg de **hazelnoten (225 g)** op een bakblik en rooster ze in 10 à 12 minuten goudbruin. Laat de noten volledig afkoelen op een koude ondergrond. Hak 150 gram van de hazelnoten in kleine stukjes. Houd de overige 75 gram hele hazelnoten apart voor de nougatine.

Verlaag de oventemperatuur naar 135°C.

2. Meringue maken

Splits de **eieren (4 stuks)** in een brandschone en vetvrije mengkom. Zet de eidooiers apart, deze gebruik je later. Klop nu de eiwitten op en voeg lepel voor lepel de **suiker (250 g)** toe. Klop door tot de eiwitten gaan glanzen. Zet de mixer uit. Spatel de **maïzena (25 g)** door het mengsel. Spatel als laatste de gehakte hazelnoten door het mengsel.

Neem twee bakplaten en bekleed deze met bakpapier. Teken hierop 3 cirkels van 18 centimeter doorsnede. Doe de meringue in een grote spuitzak en spuit drie cirkels.

Bak de meringue in een uur gaar. Laat de meringue volledig afkoelen in de oven.

3. Nougatine maken

Neem de bakplaat en bekleed deze opnieuw met bakpapier. Doe de **suiker (75 g)** en het **water (2 el)** in een pan met een dikke bodem om karamel te maken.

Verwarm de suiker totdat deze bruin wordt. Roer niet in de suiker, anders ontstaan er klontjes die niet meer weggaan. Neem de pan van de warmtebron zodra de karamel de juiste kleur heeft. Voeg direct de resterende hele hazelnoten toe en roer deze snel door. Stort de massa op de bakplaat en laat volledig afkoelen. Let op! De massa is kokend heet!

Als de karamel met de noten is afgekoeld, kan de nougatine gehakt worden. Dit kan in de keukenmachine of met de hand. Hak het in kleine stukjes. Dit komt aan de zijkant van de taart.

4. Banketbakkersroom bereiden

Doe de **melk (500 ml)** en de helft van de **suiker (40 g)** in een pan. Snijd het **vanillestokje (1 stuks)** in de lengte open. Schraap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de eierdooiers, de resterende **suiker (40 g)** en **maïzena (40 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimig massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet 1/3 van de kokende melk bij het eierdooiermengsel (dit heet familie maken). Giet het eierdooiermengsel terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom, al roerend, door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten.

Stort de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten), dek het af met huishoudfolie en laat deze volledig afkoelen. Zet de banketbakkersroom apart.

5. Maak een mokka-extract

Zet koffie van de **koffie (30 g)** en **water (175 g).**

Doe de **suiker (75 g)** met het **water (1 el)** in een pan. Laat de suiker op middelmatig vuur karamelliseren. Haal de karamel van de warmtebron. Voeg de koffie toe en roer de karamel totdat deze weer is opgelost.

Roer tot slot nog wat **oploskoffie (4 g)** door het mengsel. Laat het mokka-extract afkoelen. Zet het apart.

6. Mokka-botercrème maken

Doe de **roomboter (300 g)** en de **poedersuiker (70 g)** in een kom. Klop dit luchtig en tot het wit ziet. Voeg de **vanille aroma (1 el)** toe en mix tot het is opgenomen.

Zorg dat de banketbakkersroom op kamertemperatuur is. Anders zal de botercrème schiften. Verwijder het vanillestokje uit de banketbakkersroom. Klopt de room met een spatel even los. Voeg de banketbakkersroom schepje voor schepje toe aan de botercrème tot alles is opgenomen.

Neem het mokka-extract en voeg hiervan 1 eetlepel aan de crème toe. Proef of de botercrème voldoende op smaak is en voeg naar smaak steeds wat meer van je eigen gemaakte mokka-extract toe. De mokkabotercrème met banketbakkersroom is nu klaar.

7. Hazelnoot-schuimtaart bouwen

Neem de eerste hazelnootschuimlaag. Leg deze op een bord of plank. Doe de mokka-botercrème in een spuitzak. Bedek de hazelnootschuimlaag met mokkabotercrème. Strooi daarna nougatine over de mokkabotercrème.

Leg de volgende laag op de taart en bedek deze opnieuw met mokkabotercrème en nougatine. Leg de laatste laag op de taart. Bedek deze alleen met botercrème. Gebruik de laatste crème voor de zijkant van de taart. Smeer met de spatel de zij- en bovenkant glad met de mokkabotercrème.

Neem de resterende nougatine en bedek hiermee de zijkant van de taart.

Klopt de **slagroom (250 ml)** stijf en voeg wat **suiker (snufje)** toe. Doe de slagroom in een spuitzak met een kartelspuitmondje. Versier als laatste de taart met slagroom.

> Meer bakken?
> Kijk voor een hazelnootschuimtaart variatie op DeLeuksteTaartenShop.