

VERJAARDAGSTAART

met NUTELLA®



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 3 uur 30 min - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 15 PERSONEN

- TAART VAN BISCUITDEEG: - 160 gram bloem - 160 gram suiker - 5 eieren - 7 gram bakpoeder - 1 klontje boter - NUTELLAGLAZUUR: - 150 gram roomkaas, bijv. Philadelphia® - 30 gram boter op kamertemperatuur - 35 gram poedersuiker - 3 eetlepels NUTELLA® - 300 gram NUTELLA®

1. Bereid eerst de taart van biscuitdeeg. Snijd de taart, wanneer deze afgekoeld is, in drie gelijke delen horizontaal door en bestrijk met een dikke laag NUTELLA® tussen de plakken. Zet de taart in de koelkast weg en bereid het nutellaglaazur.

2. Neem de taart uit de koelkast en bestrijk deze rondom met een soepele spatel met het glazuur: u kunt het glazuur naar keuze gladstrijken of bewerken.

3. Zet de taart voor het serveren ten minste 3 uur in de koelkast (of de hele nacht).

TAART VAN BISCUITDEEG

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet de eiwitklopper in de rvs-kom. Meng de eieren en de suiker door het EXPERT-programma in te stellen op 5 minuten/snelheid 5/40 °C. Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe en stel het programma in op 20 seconden/snelheid 3 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel van de wand van de kom en meng nogmaals 10 seconden/snelheid 3 (zonder verwarmen).

2. Giet het deeg in een ingevette en met bloem bestrooide taartvorm met een doorsnede van 20 cm.

3. Zet de taartvorm 40 minuten in de oven op 180 °C. Laat de taart afkoelen. Neem uit de vorm en laat op

een rooster verder afkoelen.

NUTELLAGLAZUUR

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe de Philadelphia® en de boter in de kom. Schakel het FOODPROCESSOR-programma in tot het mengsel smeug is. Voeg tijdens het mixen de poedersuiker en de NUTELLA® toe via de invoerbuis. Zet het glazuur voor gebruik 30 minuten in de koelkast.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016