

# Hazelnootschuimgebakjes

Deze hazelnootschuimgebakjes zijn eigenlijk uit nood geboren. Sytske en ik zouden op een avond [Jésuites](#) en hazelnootschuimtaart maken. Daarmee stond ik voor een klein probleem: zou het schuim wel snel genoeg drogen zodat we niet al te laat klaar zouden zijn met bakken? Dus besloot ik dat we kleine gebakjes zouden gaan maken in de hoop dat dat het schuim sneller zou drogen dan wanneer we grote dikke schuimplakken zouden maken. Qua tijd heeft het uiteindelijk niet verschrikkelijk veel uitgemaakt (zodat ik Sytske pas om kwart voor elf uitzwaaide..) maar ik was wel direct stapelverliefd op deze gebakjes. Ze zien er veel minder plomp uit dan een hele schuimtaart, grappig genoeg stralen ze iets luxueus uit. Het recept is goed voor ongeveer 12 hazelnootschuimgebakjes. Wil je alles weten over schuim en onder begeleiding deze gebakjes maken? Dan ben je van harte welkom bij de ["workshop Hazelnootschuimgebakjes maken"](#)!



## **Ingrediënten:**

### Schuim:

- 70 gram ontvliesde hazelnoten
- 125 gram eiwit op kamertemperatuur (zorg ervoor dat er géén eigeel bij zit!)
- 220 gram fijne kristalsuiker
- 2,5 gram vanille-essence
- 25 gram aardappelzetmeel

### Hazelnootpâte:

- 40 gram ontvliesde hazelnoten

- 22 gram fijne kristalsuiker

#### Banketbakkersroom:

- 300 gram volle melk
- 0,75 vanillestokje
- 60 gram eidooier
- 60 gram fijne kristalsuiker
- 20 gram maïzena

#### Mokka-extract:

- 24 gram sterke, hete espresso koffie
- 7,5 gram bruine basterdsuiker
- 9 gram Nescafé poeder

#### Overig:

- 258 gram ongezouten zachte roomboter op kamertemperatuur
- 86 gram fijne suiker

#### Decoratie:

- hazelnootkrokant
- 250 ml slagroom
- 30 gram poedersuiker
- ontvliesde hazelnoten, ca. 12 stuks

#### **Werkwijze:**

- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- Leg de hazelnoten voor het schuim, de pâte en de decoratie op een met bakpapier beklede bakplaat en laat deze lichtbruin worden in ca. 10-15 minuten.
- Vermaal de gebruneerde hazelnoten als deze nog warm zijn voor de pâte en meng met de suiker tot er een soort pasta ontstaan is.
- Verlaag de temperatuur van de oven tot 120 graden Celsius.
- Klop het eiwit op in een (liefst metalen) kom die volledig vet- zetmeel- en schoonmaakmiddelvrij is.
- Zodra het eiwit wit en schuimig begint te worden voeg je beetje bij beetje de fijne kristalsuiker toe.
- Stop met kloppen op het moment dat het eiwit begint te glanzen en in pieken omhoog blijft staan.
- Spatel heel voorzichtig het aardappel zetmeel door het schuim.
- Hak de hazelnoten voor het schuim in stukken en roer deze voorzichtig door het schuim.
- Gebruik een drinkglas om op een bakpapier 24 cirkels te trekken.
- Keer het bakpapier om en spuit met een glad spuitmondje de cirkels vol schuim.
- Strijk het schuim glad met een glaceermes of een spatel.
- Laat het schuim in de oven drogen gedurende ca. 2 uren tot het helemaal droog is. Zet een hittebestendige spatel tussen de ovendeur zodat het vocht weg kan.
- Bereid ondertussen de banketbakkersroom.
- Breng de melk aan de kook samen met het merg van het vanillestokje.

- Klop de eidooiers luchtig samen met de suiker. Roer er vervolgens de maïzena door.
- Giet al kloppend de hete melk bij het eidooiermengsel.
- Giet het geheel terug in de pan en breng en verwarm dit al roerend tot het indikt.
- Giet over op een schaal en dek af met huishoudfolie om velvorming te voorkomen.
- Maak de espresso koffie aan en meng dit met de basterdsuiker en het Nescafépoeder.
- Klop de zachte roomboter op met de suiker tot een witte, luchtige massa.
- Klop de afgekoelde banketbakkersroom even los, meng dit door de luchtig geklopte boter en meng hier de hazelnootpâte en het mokka-extract door.
- Laat de plakjes schuim even afkoelen.
- Beleg de helft van de plakjes met wat vulling en dek af met de overgebleven plakjes.
- Bestrijk de gebakjes rondom en bovenop met wat vulling. Werk glad af met ene glaceermes of pannenkoek.
- Druk de zijkanten en bovenkant vol met hazelnootkrokant/nougatine.
- Klop de slagroom op met de poedersuiker en spuit met een spuitzak met een gekarteld spuitmondje een rozet op elk gebakje.
- Werk af met een gebruneerde hazelnoot bovenop de toef.
- Bewaar de gebakjes koel en droog.