

Paashaas taart

Zoals in de vorige post over de "stokbroden van lang gerezen deeg" al beschreven, waren Nadine en Ramona hier op bezoek. Ik zou hen stokbroden leren bakken (en dat lukte, want ze gingen met een tas vol brood naar huis) en Nadine had voor ons een paastaart ontworpen om te gaan maken. Het was een heel kunstig ontwerp geworden, opgetekend in een notitieboekje met alle details tot in de puntjes beschreven en uitgetekend. Leuk om te zien hoe iedere bakker weer anders werkt en ieder zijn eigen domein heeft waar hij/zij goed in is. Tussen het bakken van de stokbroden door gingen we vol goede moed aan de slag. Ieder had een taak en Nadine vertelde ons hoe bepaalde technieken heetten, waarom je ze gebruikt en hoe. Al snel hadden we grote moeite om niet steeds stiekem een vinger in het goedje waar we mee bezig waren te steken en die lekker af te likken. Gelukkig bleef er genoeg achter in kommen, op spatels en aan de gardes, dus we hebben heel goed kunnen voorproeven! Bij het in elkaar zetten van de taart -die de vorm van een groot paasei moest krijgen- bleek helaas dat de ambitie om mousse zonder gelatine te maken op zich prima haalbaar was, maar dit nét niet stevig genoeg was om de constructie te dragen. Dat was natuurlijk ontzettend jammer, maar hee, je kan niet alles van tevoren weten! We gaven een slinger aan het creatieve centrum van onze breinen en we besloten van de biscuit en mousse een paashaas taart te maken. Hoe handig het is om van alles wat in voorraad te hebben blijkt op zulke momenten. We maakten de taart verder af en Ramona mocht de paashaas slachten (als je haar had gezien met het mes in de aanslag, zou je niet zeggen dat ze vegetarisch is!) De paashaas bleek erg smakelijk. Het biscuit heeft een lekkere bite door de hazelnoten, de vulling was verrukkelijk en het uiterlijk prachtig. Echt een taart die het goed doet op een vrolijk gedekte paastafel!

De blogpost van Ramona over deze paashaas kan je hier vinden: <http://www.dutchiebaking.com/2014/04/fancy-easter-bunny-cake.html>

De link naar de blogpost van Nadine over deze taart kan je hier vinden: <http://nadinebakes.tumblr.com/post/82311145910/recipe-chocolate-and-hazelnut-easter-bunny-last>



Ingrediënten:

Pralinémousse

- 3 eidooiers
- 45 gr suiker
- 45 ml water
- 80 gr melkchocolade
- 50 gr hazelnotenougat
- 240 gr opgeklopte slagroom

Chocolade-hazelnootbiscuit:

- 3 eieren, gesplitst
- 50 gram suiker
- ½ vanillestokje
- snufje zout
- 1 eetlepel cacao
- ½ tL bakpoeder
- 30 gr bloem
- 40 gr gemalen hazelnoten

Halfronde cakejes voor de wangen (voor 6 cakejes):

- 100 gram zachte roomboter op kamertemperatuur
- 100 gram suiker
- 100 gram ei (ca. 2 eieren maat M)
- 100 gram tarwebloem

Ganache:

- 75 gram pure chocolade
- 65 gram slagroom
- 15 gram zachte roomboter

Overige ingrediënten:

- ca 120 gram melkchocolade
- ca. 75 gram witte chocolade

Werkwijze:

Pralinémousse:

- Smelt de chocolade en de nougat au bain marie.
- kook de suiker en water tot een siroop van 115 graden.
- Klop de eidooiers tot ze luchtig en licht van kleur zijn en giet al kloppend de siroop erbij (je hebt nu een pâte à bombe).
- Blijf kloppen tot het mengsel wat is afgekoeld en druk het door een zeef om eventuele stukjes suiker eruit te halen.
- Klop de gesmolten chocolade en nougatine erdoor tot een stevig mengsel.
- Klop de slagroom erdoor en bewaar de mousse in de koelkast.

Chocolade-hazelnootbiscuit

- Vet een springvorm met een diameter van 18 cm in en bekleed de bodem met bakpapier.
- Verwarm de oven voor op 190 graden.
- Klop de dooiers met 20 gram suiker samen met het uitgeschraapte merg van het vanillestokje schuimig.
- Klop de eiwitten met 30 gram suiker en zout tot het in stevige pieken blijft staan.
- Voeg een derde van het eiwit bij het dooiermengsel en meng goed. Spatel vervolgens voorzichtig de rest van het eiwit erdoor.
- Zeef het meel, de cacao en het bakpoeder en spatel voorzichtig het door het beslag.
- Spatel er als laatste de gemalen hazelnoten door.
- Doe het beslag in de springvorm en bak het 20-25 minuten in de voorverwarmde oven.
- Het biscuit is klaar als je het met je vinger zachtjes indrukt en het weer terugveert.
- Haal na het bakken uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.
- Snijd met een taartenzaag of met een gekarteld mes de biscuit in twee lagen.
- Vul met de taart met de mousse, wil je de mousse wat steviger hebben dan kan je er voor kiezen om gelatine te gebruiken bij het maken van de mousse.

Cakejes voor de wangen:

- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius (boven en onder warmte, zonder hete lucht)
- Klop met een mixer de boter en de suiker tot een lichtgekleurde en luchtige massa.
- Voeg dan één ei toe en klop net zo lang tot deze volledig is opgenomen.
- Voeg nog één ei toe en klop weer net zo lang tot het ei volledig door de massa is opgenomen.
- Klop nog eens 5 minuten.
- Zeef de bloem boven de opgeklopte massa en spatel deze er heel voorzichtig doorheen zodat je de ingeslagen lucht in het mengsel behoudt.

- Vul met een lepel de vormpjes voor 2/3.
- Zet de vorm(en) in het midden van de oven en bak gedurende ca. 30 minuten tot de cakejes goudbruin en gaar zijn.
- Open de ovendeur gedurende de eerste helft van de baktijd niet.
- Haal de cakejes na het bakken direct uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.
- Snijd na het afkoelen de gerezen bovenkant eraf, zodat dit een vlakke onderkant voor de wangetjes vormt.
- Leg twee cakejes op de taart, dit vormen de wangetjes.
- De overgebleven cakejes zijn prima in te vriezen.

Ganache:

- Zet de taart minstens een half uur op een taartrooster in de diepvries.
- Hak de chocolade fijn.
- Breng de slagroom in een steelpan aan de kook
- Voeg de chocolade stukjes toe en haal de pan van de warmtebron.
- Roer goed tot alle chocolade gesmolten is.
- Roer vervolgens de zachte boter door het warme mengsel.
- Houd de temperatuur in de gaten, zodra de ganache bijna 37 graden is, haal je de taart met rooster en al uit de vriezer.
- Zet het rooster op een bakplaat of passend dienblad en overgiet de taart direct met ganache. (zodra er zich condens vormt op de taart, hecht de ganache niet goed, dus werk snel).
- Werk eventuele randjes, druppels oid weg door met een föhn (op de laagste stand) de chocolade weer iets te smelten.
- Laat de ganache hard worden en werk de taart verder af met chocolade. Gebruik bijv. witte chocolade rondjes voor de ogen en maak met ganache de pupillen. Kleur witte chocolade rood en maak hier een neusje van.
- Snijd van een dun laagje witte chocolade tanden.
- Smelt in een couverturebak, au bain-marie of langzaam in de magnetron fijngehakte melkchocolade en spuit met een spuitzak op wat bakpapier twee oren voor de haas.
- Leg de oren in de koelkast en laat de chocolade hard worden.
- Schuif de oren op de juiste plek onder de taart.