Desserts / Oekraïne

Kiev taart

Twee meringuelagen met nootjes, gevuld met een charlotte botercrème.

Tijd 240 min **Personen** 12

Dit heb je nodig.

- ☐ 8 stuks eiwit – een dag gerijpt
- ☐ 250 g Cashewnoten of hazelnoten
- ☐ 300 g Boter
- ☐ 2 stuks Eidooiers
- ☐ 1 theelepel vanillesuiker
- ☐ 450 gram suiker
- ☐ 50 g bloem
- ☐ 150 ml Melk
- ☐ 20 g Cacaopoeder
- ☐ 2 eetlepels cognac

Zo maak je het.

01 Laat de eiwitten twaalf uur in een open kom op kamertemperatuur staan.

02 Rooster de noten tien minuten, hak ze grof en meng ze met de bloem en een deel van de suiker.

03 Klop het eiwit tot een schuim en voeg de rest van de suiker lepel voor lepel toe, tot stevige glanzende pieken.

04 Roer het notenmengsel er met een spatel in drieën door en verdeel het over twee blikken.

05 Droog de lagen bij 150 °C gedurende twee uur en laat ze in de uitgeschakelde oven volledig koud worden.

06 Kook een siroop van melk, dooiers en suiker tot dikte, laat hem volledig afkoelen en klop hem door de zachte boter.

07 Verdeel de room: vanille en cognac in het grootste deel, cacao in het kleinere deel. Zet de cake in elkaar en laat hem zes uur afkoelen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / kyivskyi-tort