Progrestaart

Ingrediënten

110 g (gram) Eiwit
220 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
90 g (gram) Hazelnoten
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
4 g (gram) Oploskoffie
200 g (gram) Roomboter (zacht)
250 ml Melk (koud)
150 g (gram) Nougatine
30 g (gram) Mokkaboontjes

Keukenspullen

Bakplaat met bakpapier
Mixer met gardes
Mengkom
Paletmes
2 Stuk(s) Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Potlood

1. Voorbereiden

Bekleed de een bakplaat met bakpapier en teken met een potlood twee vakken van 25 x 10 cm. Zet de bakplaat apart.

Verwarm de oven voor: **140 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

2. Hazelnootschuim maken

Doe de **eiwitten (110 g)** in een vetvrije kom en klop deze samen met **suiker (110 g)** luchtig en stijf. Dit duurt ongeveer **6 a 7 minuten**. Spatel met de hand de andere helft van het **suiker (110 g)** door het eiwitmengsel. Hak de **hazelnoten (90 g)** en voeg deze als laatste toe aan het eiwitmengsel.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit deze op de bakplaat binnen de vakken. Zijn de plakken aan de zijkant niet helemaal recht? Schuif dan voorzichtig het schuim glas met b.v. een paletmes of een gewoon lang mes.

3. Hazelnootschuim bakken

Bak de plakken gaar in ongeveer **45 minuten**.

Laat de plakken afkoelen op een bakplaat. Voorzichtig! De plakken zijn kwetsbaar!

4. Mokka botercrème maken

Klop de zachte **boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (250 ml)**, de **espressopoeder (4 g)** en de mix voor de **botercrème (2 zakjes)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrême gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige mokka botercrème.

5. Progrestaart maken

Neem een bord, plank of taartkarton of evt. een stukje bakpapier ter grote van de hazelnootschuimplakken.

Leg de eerste laag hazelnootschuimplak op de ondergrond en bedek deze met de botercrème. (dit kan met een spuitzak of met een paletmes) Leg hier de tweede laag hazelnootschuim op en bedek deze ook met de botercrème. Verdeel over de zijkant van de schnitt botercrème zodat de gehele schnitt bedekt is. Strijk alles af met een palletmes zodat de progrestaart helemaal glad is.

Neem de progrestaart op de hand en duw de **nougatine (150 g)** (tegen de zijkant van de schnitt. Leg de taart terug op het werkblad en doe de rest van de botercrème in een spuitzak met kartelmond. Maak mooie toeven of rijtjes met de botercrème en decoreer deze met mokkaboontjes.

1. Voorbereiden

Bekleed de een bakplaat met bakpapier en teken met een potlood twee vakken van 25 x 10 cm. Zet de bakplaat apart.

Verwarm de oven voor: **140 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

2. Hazelnootschuim maken

Doe de **eiwitten (110 g)** in een vetvrije kom en klop deze samen met **suiker (110 g)** luchtig en stijf. Dit duurt ongeveer **6 a 7 minuten**. Spatel met de hand de andere helft van het **suiker (110 g)** door het eiwitmengsel. Hak de **hazelnoten (90 g)** en voeg deze als laatste toe aan het eiwitmengsel.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit deze op de bakplaat binnen de vakken. Zijn de plakken aan de zijkant niet helemaal recht? Schuif dan voorzichtig het schuim glas met b.v. een paletmes of een gewoon lang mes.

3. Hazelnootschuim bakken

Bak de plakken gaar in ongeveer **45 minuten**.

Laat de plakken afkoelen op een bakplaat. Voorzichtig! De plakken zijn kwetsbaar!

4. Mokka botercrème maken

Klop de zachte **boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (250 ml)**, de **espressopoeder (4 g)** en de mix voor de **botercrème (2 zakjes)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrême gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige mokka botercrème.

5. Progrestaart maken

Neem een bord, plank of taartkarton of evt. een stukje bakpapier ter grote van de hazelnootschuimplakken.

Leg de eerste laag hazelnootschuimplak op de ondergrond en bedek deze met de botercrème. (dit kan met een spuitzak of met een paletmes) Leg hier de tweede laag hazelnootschuim op en bedek deze ook met de botercrème. Verdeel over de zijkant van de schnitt botercrème zodat de gehele schnitt bedekt is. Strijk alles af met een palletmes zodat de progrestaart helemaal glad is.

Neem de progrestaart op de hand en duw de **nougatine (150 g)** (tegen de zijkant van de schnitt. Leg de taart terug op het werkblad en doe de rest van de botercrème in een spuitzak met kartelmond. Maak mooie toeven of rijtjes met de botercrème en decoreer deze met mokkaboontjes.