Vegan hazelnootschuimtaart

Ingrediënten

180 ml Aquafaba
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
80 g (gram) Hazelnoten (fijngehakt)
200 g (gram) Margarine
200 g (gram) Poedersuiker
3 Eetlepel(s) Espressopoeder
8 Stuk(s) Hele hazelnoten
250 ml Vegan slagroom
3 Zakje(s) Vanillesuiker

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Garde
2 Stuk(s) Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Voorbereiden

Verwarm de **hete lucht** oven voor op **120 graden.**

Teken op het bakpapier 3 cirkels van 16 cm doorsnede en leg het bakpapier op de bakplaten.



2. Schuim bereiden

Kook de aquafaba **(180 ml)** voorzichtig in, zodat er **120 ml** overblijft en laat volledig afkoelen in de koelkast.

Zorg dat de gardes en de kom vetvrij zijn door ze grondig af te wassen met heet water.

Doe de aquafaba in de kom en mix totdat het eerste witte schuim ontstaat. Voeg daarna de suiker in delen toe en mix door totdat er een mooi en glanzend schuim ontstaat. Voeg als laatste de fijngehakte hazelnoten toe.

Doe de meringue in een spuitzak en spuit 3 losse lagen op het bakpapier.

Bak de meringue in circa 120 minuten af. Zet de oven uit en laat de merengue nog minimaal 5 uur in de afkoelende oven.

> **Tip**: Maak de meringue een dag van tevoren. De volgende dag zijn de meringue klaar voor gebruik.
> **Tip**: Gebruik de hete lucht stand van de oven. Zo is het mogelijk om meerdere lagen tegelijk af te bakken.

3. Mokka botercrème maken

Klop de margarine **(200 gram)** wit en luchtig met de poedersuiker **(200 gram)**. Breng de botercrème met het espresso koffiepoeder **(2-3 el)** op smaak.

Doe de botercrème in een spuitzak.

> **Tip**: Neem hier echt de tijd voor, anders zal de botercrème vettig proeven. Dit kan wel 10 minuten duren. Zo krijg je een perfecte en luchtige botercrème.

4. Vegan slagroom bereiden

Klop de (vegan)slagroom (**250 ml**) met de vanillesuiker (**2-3 zakjes**) luchtig en doe in een spuitzak met een kartelspuitmondje.



5. Opbouwen Hazelnootschuimtaart

Plaats een meringue cirkel op een bord en bedek de eerste cirkel met de botercrème en top af met de hazelnoot stukjes (**10 gram**).

Plaats de tweede laag op de eerste laag en bedek deze laag met de botercrème en hazelnoot stukjes (**10 gram**).

Plaats als laatste de derde laag op de taart. Strijk de laatste botercrème over de bovenkant van de taart en decoreer de taart met de laatste fijngehakte hazelnoten (**5 gram**).

Decoreer de taart met de slagroom, hele hazelnoten en wat espressopoeder.