

Pralinehart

8 porties



moeilijk

● tot 80 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

3 eieren
150 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
100 g bloem
1 koffiel. Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
50 g gepelde, gemalen
amandelen
50 g gehakte amandelen

Voor de amarettoslagroom:

4 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
600 g koude slagroom
50 g suiker
2 zakjes Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
1 fles Dr. Oetker Rumaroma

Voor de garnering:

truffel pralines kleine lichte en
donkere

Vorbereiding:

Oven voorverwarmen, hartvormige bakvorm invetten en met bloem bestrooien.

1 Voor het beslag:

Doe de eieren in een mengkom en klop ze met een mixer met gardes op de hoogste stand in een minuut schuimig. Meng de vanillesuiker met de suiker en klop het mengsel met de eieren in 2 minuten op. Meng en zeef de bloem met de Backin en mix kort op de laagste stand door het mengsel. Roer als laatste de amandelen erdoor. Doe het deeg in het hartvormige bakblik en strijk glad. Plaats de vorm op een rooster in de oven. Laat na het bakken het hart nog 10 minuten in de vorm afkoelen, haal hem er dan uit. Stort de taart op een met bakpapier bekleed taartrooster en laat afkoelen. Snijd de afgekoelde taart 2 keer horizontaal door.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Baktijd: ongeveer 25 minuten

2 Voor de amarettoslagroom:

Maak de Gelatine volgens de algemene bereidingswijze van de verpakking. Klop de slagroom met suiker en vanillesuiker op. Roer het amandelaroma er voorzichtig doorheen. Los de Gelatine volgens de gebruiksaanwijzingen op en meng de opgeloste gelatine met 3 eetlepels slagroom. Meng vervolgens het gelatine-slagroom mengsel door de overige slagroom. Doe drie eetlepels van de slagroom in een spuitzak met een gekarteld tuitje van 6 cm doorsnede.

3 Voor de afwerking:

Leg het onderste taartdeel op een taartschaal en bestrijk dit dun met 1/3 van de amaretto-slagroom. Leg het middelste taartdeel erop, druk licht aan en bestrijk dun met de helft van de overige slagroom. Leg het bovenste taartdeel erop, druk licht aan en bestrijk het hart met de overige slagroom. Maak met de slagroom in de spuitzak de contouren van het hart na en maak ruitvormige hokjes over de bovenste taart. Zet pralines in de ruiten.