



KERSTBOOMPJES VAN PANNA COTTA MET NUTELLA®

Koekjes | Kerstmis | Feesten

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 📖📖📖

Ong. 20 porties

1 portie: 2 stuks

INGREDIËNTEN

DEEG

- 125 g bloem
- 70 g boter
- 50 g suiker
- 1 ei
- Snuifje zout

PANNA COTTA

- 500 cl room

- 200 cl melk
- 2 vanillestokjes
- 8 gelatineblaadjes
- 10 g suiker
- 400 g Nutella®
- Rode vruchten naar wens

WERKWIJZE

DEEG

Mix in een keukenrobot de boter met de suiker en voeg geleidelijk aan de eieren toe. Voeg tot slot de gezeefde bloem toe.

Laat ong. 2 uur rusten in de koelkast en rol daarna het deeg uit tot een lap van ong. 5 mm dik. Snij kerstboomvormpjes uit en laat gedurende ong. 15 minuten bakken op 190°C.

PANNA COTTA

Doe de gelatine in een kom met koud water. Verwarm de melk, room en suiker. Voeg de gelatine toe en meng alles.

Laat het geheel gedurende ong. 3 uur opstijven in de koelkast. Snij de panna cotta met de kerstboomvorm die gebruikt is voor de basis. Werk af door de panna cotta op het koekje te leggen en met een spuitzak te decoreren met 10 g Nutella®. Voeg de rode vruchten toe.