



© Ferrero, 2017

AARDBEI-KERSTMAN MET NUTELLA®

Koekjes | Kerstmis | Feesten

👤👤👤 | 1 hour 🕒 | 📖📖📖

Ong. 20 porties

1 portie: 3 stuks

INGREDIËNTEN

- 33 g Nutella®
- 60 aardbeien

DEEG

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

PANNA COTTA

- 125 cl room
- 50 cl melk
- 1/2 vanillestokje
- 4 gelatineblaadjes
- 50 g suiker

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. 3 mm dik. Snij met een stervorm de basis uit waarop de aardbeien komen.

Laat ong. 15 minuten bakken op 190°C.

PANNA COTTA

Doe de gelatine in een kom met koud water. Verwarm de melk, room en suiker tot ze een temperatuur hebben van ong. 70°C. Knijp de gelatine uit, voeg deze toe en meng alles met een klopper.

Giet de panna cotta in de speciale halve bollen van 3 cm diameter en laat gedurende enkele uren afkoelen in de koelkast.

SAMENSTELLING

Kies 60 mooie, middelgrote aardbeien uit en snij de topjes af met een klein mesje. Bewaar de topjes, die worden straks gebruikt als de kerstmuts.

Hol de aardbeien uit en vul ze op met ongeveer 5 g Nutella®, leg ze op de koekjes en

plak ze vast met wat Nutella®.

Verwijder de panna cotta-bolletjes uit de vormen en leg ze bovenop de aardbeien.
Plaats daarop de topjes van de aardbeien.

Decoreer de panna cotta met gesmolten chocolade om gezichtjes te maken.