



© Ferrero, 2017

PERENTAART MET NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | HERFST | Feesten

👤👤👤 | 1 hour 🕒 | 🍪🍪🍪

Ong. 10 porties

1 portie: 1 stuk

INGREDIËNTEN

DEEG

- 50 g boter
- 35 g patisseriebloem
- 33,5 g griesmeel
- 1,5 g zout
- 1 ei

HAZELNOTENGÉNOISE

- 34 g eigeel

- 35,7 g ei
- 6,8 g eiwit
- 40,5 g suiker
- 13,5 g maizena
- 13,5 g patisseriebloem
- 20,5 g hazelnootbloem
- 13,5 g gesmolten boter
- Fijngehakte hazelnoten naar wens
- Vanille naar wens
- Zout naar wens
- 150 g Nutella®

WERKWIJZE

DEEG

Mix in de keukenrobot de blokjes boter op kamertemperatuur met de twee soorten bloem en het zout. Voeg tot slot de eieren toe en mix.

Bedek daarna met huishoudfolie en laat gedurende ong. 2 uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit tot een lap van ong. 2 mm dik en snij rechthoekjes van ong. 8 cm lang op 5 cm breed. Bak ze gedurende 12-15 min. op 190°C.

HAZELNOTENGÉNOISE

Meng in een keukenrobot de eieren met de suiker, zeef de bloemsoorten en doe ze met een spatel door het geklopte ei-suikermengsel. Probeer om de lucht er niet uit te kloppen. Voeg tot slot de gesmolten boter toe.

Smeer dit uit op een bakplaat en bak gedurende ong. 35 minuten op 175°C.

Snij, nadat het deeg gebakken is en afgekoeld, rechthoekjes van ong. 6,5 cm lang, 3,5 cm breed en 2,5 cm hoog.

Maak met een klein mes een inkeping die groot genoeg is om op te vullen met Nutella®.

Werk af door ze op te vullen met 15 g Nutella® per portie en decoreer met wat

schijfjes peer en fijngehakte hazelnoten zoals op de foto.