



© Ferrero, 2016

Trio van minitaartjes met Nutella®

Taarten | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👩🍳👩🍳👩🍳 | 1 hour 🕒 | 🍷🍷🍷

Voor 10 personen

(1 portie = 3 taartjes - 1 wortel, 1 rode biet en 1 spinazie)

INGREDIËNTEN

- 2 eidooiers
- 18 g fijne kristalsuiker
- 6 g honing
- 0,3 g tafelzout
- 1 g geraspte citroenschil
- 1 g geraspte sinaasappelschil
- 13 g hazelnootmeel
- 38 g amandelmeel
- 25 g geraspte wortel (gedroogd)
- 25 g rode biet (gepureerd)
- 25 g spinazie (gekookt en fijngehakt)

- 2 eiwitten
- 25 g fijne kristalsuiker
- 38 g patentbloem
- 1,5 g bakpoeder
- 1 vanillestokje
- 150 g Nutella

BRETOENS KOEKJE

INGREDIËNTEN

- 2 eidooiers
- 50 g fijne kristalsuiker
- 80 g patentbloem
- 2,3 g bakpoeder
- 1 g zout
- ¼ vanillestokje
- 1g geraspte citroenschil
- 50 g boter (op kamertemperatuur)

BEREIDING

Klop de eidooiers met de 18 g fijne kristalsuiker, de honing en de aroma's.

Klop het eiwit met de 25 g fijne kristalsuiker. Probeer het mengsel glanzend te houden en klop niet te hard om het niet te breken.

Zeef de patentbloem met het amandelmeel en het hazelnootmeel, voeg bakpoeder en zout toe.

Combineer de drie mengsels. Voeg afwisselend een deel van het tweede mengsel (bloem) en het derde mengsel (eiwit) toe aan het eerste mengsel.

Verdeel het mengsel in drie gelijke delen.

Voeg de wortelen toe aan het eerste mengsel, de rode bieten aan het tweede en de

spinazie aan het derde.

Voeg de groenten voorzichtig toe, zonder het mengsel te breken.

Giet ongeveer 8 g van elk mengsel in siliconen vormpjes (3 x 3 cm, 2 cm hoog).

Elke portie bestaat uit 3 plakken: één wortel-, één rode bieten-, en één spinazietaartje.

Bak ongeveer 8 minuten op 175°C.

BEREIDING

Klop de eidooiers met de suiker en de aroma's. Voeg de gezeefde bloem, gist, zout en boter toe. Meng tot een glad en gelijkmatig deeg.

Laat 2 uur rusten (een hele nacht in de koelkast is nog beter).

Rol het deeg uit op vetvrij papier tot een dikte van ongeveer 0,5 cm. Snijd met een mes of met een deegwielkje ongeveer 30 plakjes van 3,3 cm uit het deeg.

Laat het deeg een uur lang hard worden in de koelkast. Haal de plakjes uit de koelkast als ze koud zijn. Bedek een bakplaat met vetvrij papier en verdeel daarop de plakjes, maar laat er genoeg ruimte tussen. Bak in ongeveer 7 minuten goudbruin op 175°C.

Leg, als ze afgekoeld zijn, een Bretoens koekje onder elk taartje met 5 g Nutella ertussen.

1 portie bestaat uit 3 taartjes (één van elke smaak) met een Bretoens koekje eronder en in het totaal 15 g Nutella.