



## PERZIKTAARTJES MET AMARETTO-KOEKJES EN NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | FEEST | ZOMER



**Serves 12**

- 180g Nutella®
- 12 small dry macaroons

**Voor 12 personen**

- 180 g Nutella®
- 12 amaretto-koekjes

### INGREDIËNTEN VOOR DE CAKE

- 55 g boter
- 55 g poedersuiker
- 1/2 vanillestokje
- 2 g geraspte citroenschil
- ½ ei (op kamertemperatuur)

- 1 eidooier (op kamertemperatuur)
- een snufje zout
- 35 g patentbloem
- 27 g aardappelzetmeel
- 1 g bakpoeder

## INGREDIËNTEN

- 63 g boter
- 125 g patentbloem
- 1/2 vanillestokje
- 1 g tafelzout
- ½ ei
- 63 g poedersuiker

## INGREDIËNTEN

- 750 g gele perziken
- 125 g fijne kristalsuiker
- 1 citroen
- een snufje zout

## BEREIDING:

Maak de boter zacht en romig. Voeg de suiker, aroma's, zout, eidooier en het halve ei toe. Meng goed en voeg dan al de bloem en het bakpoeder toe.

Giet het beslag in een kleine cakevorm (10 cm diameter).

Bak ongeveer 15 tot 18 minuten op 175°C.

Laat afkoelen en zet opzij.

## ZANDDEEG

(voldoende voor een taart voor 7 mensen en 5 kleine taartjes)

Klop de boter zacht. Voeg de gezeefde bloem toe en meng goed. Voeg het zout en de vanille toe.

Spatel het ei en de gezeefde poedersuiker erdoor. Bedek het beslag als het glad en gelijkmatig is met plasticfolie en zet twee uur in de koelkast (maak het deeg een dag van tevoren voor een beter resultaat).

Vet een langwerpige cakevorm in (29 x 9 cm, 2,5 cm hoog) en vul deze met 175 g beslag.

Vet vijf kleine taartvormpjes in (5 x 8 cm, 2 cm hoog) en vul elk vormpje met ongeveer 17 g beslag.

Prik met een vork gaatjes in het midden van de taart en de taartjes.

Bak in de oven op 175°C. De taartjes zijn gaar na ongeveer 12 minuten (ze moeten mooi goudbruin zijn), de taart heeft enkele minuten meer nodig.

Begin de perziken te bereiden:

Was de perziken en snijd ze in 8 plakjes. Voeg suiker, vanille, zout en citroensap toe. Bedek met plasticfolie en laat ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur rusten.

Stoof de perziken in een antiaanbakpan zacht maar niet papperig (de plakjes moeten heel blijven).

Verdeel ze op een bakplaat, bedek met plasticfolie en laat ongeveer 50 minuten flink koud worden in de vriezer.

Haal de plakjes perzik uit de siroop en verwijder de schil (wat gemakkelijk moet gaan omdat ze gestoofd zijn). Zet de siroop weg voor later.

## COMBINEER DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN:

### VOOR DE TAARTJES:

Smeer 15 g Nutella op het taartje. Leg er een plak cake op (5 g) en bevochtig met de

perziksiroop. Leg er twee of drie plakjes perzik op en bestrooi met een verkruid amaretto-koekje (één per taartje).

#### **VOOR DE TAART:**

Smeer 105 g Nutella op de taart. Leg er enkele plakken cake (80 g) op en bevochtig met enkele soeplepels perziksiroop. Leg de overige plakjes perzik erop en bestrooi met verkruidde amaretto-koekjes (één per persoon).