



MINIPERENTAARTJE MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

Voor 10 personen

INGREDIËNTEN

- 1 ei
- 1 eidooier
- 27 g boter
- 80 g fijne kristalsuiker
- 60 g patentbloem
- 20 g amandelmeel
- 185 g verse peren + 50 g verse appels
- 8 g acaciahoning
- 35 g halfvolle slagroom
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 1 g zout
- 1/2 vanillestokje
- een snufje kaneel

- 1 citroen
- 150 g Nutella®

BEREIDING:

Schil het fruit en snijd het in blokjes van 1,5 cm. Besprenkel het met citroensap zodat het niet bruin wordt. Bedek met plasticfolie en zet in de koelkast.

Klop de dooier en het hele ei en voeg dan de suiker en de honing toe. Voeg de specerijen en het zout toe. Klop goed tot het beslag zacht maar stevig is.

Zeef al de bloem met het bakpoeder en spatel het zorgvuldig van onder naar boven in het eimengsel.

Smelt de boter au bain-marie. Voeg de room toe en meng goed. Meng met het hoofdmengsel.

Haal de fruitblokjes uit de koelkast en maak ze goed droog. Voeg ze toe aan het mengsel.

Giet 45 g mengsel in enkele siliconen vormpjes (6 cm diameter, 2 cm hoog).

Bak ongeveer 18 minuten in een statische oven op 170°C.

Laat de taartjes afkoelen. Snijd ze doormidden en smeer er 15 g Nutella® op.