



© Ferrero, 2017

PANNA COTTA-KERSTBOOM MET NUTELLA®

Koekjes | FEEST | KERSTMIS

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

Portie: ongeveer 20 porties

Portie: 2 stuks

INGREDIËNTEN

Deeg:

- 125 g bloem
- 70 g boter
- 50 g suiker
- 1 heel ei
- Snufje zout

Panna cotta

- 500 cl room
- 200 cl melk
- 2 vanillepeulen
- 8 vellen gelatine
- 10 g suiker
- 400 g Nutella®
- Rood fruit naar smaak

BEREIDING

Methode

Deeg:

Voeg in een keukenmixer de boter samen met de suiker, voeg geleidelijk de eieren toe en vervolgens de gezeefde bloem.

Laat ongeveer 2 uur staan in de koelkast en rol het deeg daarna uit tot een dikte van ongeveer 5 mm. Knip de kerstboomvormen uit en bak ongeveer 15 minuten op 190 °C.

Panna cotta:

Doe de gelatine in een kom koud water. Verwarm de melk, de room en de suiker, voeg dan de gelatine toe en meng alles.

Zet het ongeveer 3 uur lang in de koelkast, totdat het hard wordt. Snijd de panna cotta met behulp van de kerstboomsnijder die eerder voor de basis werd gebruikt. Werk af door de panna cotta op het deeg te leggen en versier met behulp van een spuitzak met 10 g Nutella®. Voeg het rood fruit toe.