



© Ferrero, 2017

## AARDBEI-KERSTMAN MET NUTELLA®

Koekjes | FEEST | KERSTMIS

👤👤👤 | 1 uur 🕒 | 🍪🍪🍪

Portie: ongeveer 20 porties

Portie: 3 stuks

### INGREDIËNTEN

- 33 g Nutella®
- 60 aardbeien

### Deeg:

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

## **Panna cotta:**

- 125 cl room
- 50 cl melk
- 1/2 vanillepeul
- 4 vellen gelatine
- 50 g suiker

## **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 uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Gebruik een stervormige uitsteker om de voetstukken uit te steken waarop de aardbeien zullen worden geplaatst.

Bak ongeveer 15 minuten op 190 °C.

#### **Panna cotta:**

Maak de gelatine nat in een kom koud water. Verwarm de melk, de room en de suiker tot een temperatuur van ongeveer 70 °C. Knijp de gelatine uit en voeg deze toe en mix alles samen met een garde.

Giet de panna cotta in de speciale halve bollen van 3 cm in diameter en zet ze een paar uur in de koelkast.

## Samenstelling:

Selecteer 60 mooie, middelgrote aardbeien en gebruik een klein mes om de puntige uiteinden af te snijden. Leg de puntige uiteinden opzij, want deze worden later gebruikt als kerstmuts.

Hol de aardbeien uit en vul ze met ongeveer 5 g Nutella® en plaats ze op de deegbodems met wat Nutella® om ze te laten kleven.

Verwijder de halve bollen panna cotta uit de vormen en plaats ze op de aardbeien, werk af met de puntige uiteinden van de aardbeien.

Versier de panna cotta met gesmolten chocolade om gezichten te maken.