



© Ferrero, 2017

## KERSTSTERREN MET NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | FEEST | KERSTMIS

👤👤👤 | 50 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Portie: ongeveer 10 porties

Portie: 2 stuks

### INGREDIËNTEN

- 100 g boter
- 50 g kristalsuiker
- 50 g poedersuiker
- 50 g meel van zachte tarwe
- 50 g fumetto (maïsmee)
- 60 g hazelnootpasta
- 60 g gehakte hazelnoten
- 45 g eiwit
- 40 g eierdooiers
- 1 g zout
- Vers seizoensfruit naar smaak

- 200 g Nutella®

## BEREIDING

### Methode

Klop de boter samen met de poedersuiker in een mixer en klop het eigeel apart. Klop het eiwit samen met de kristalsuiker tot het stijf is.

Meng het eiwit in de eierdooiers, het gezeefde meel en zout, de hazelnootpasta en de gehakte hazelnoten. Voeg alles samen met een spatel en bak in een statische oven op 170 °C gedurende ongeveer 40 minuten.

Laat het afkoelen en gebruik vervolgens een stervormige uitsteker om hazelnoottaartjes van ongeveer 2,5 cm diep en 40 g in gewicht te snijden. Snijd met behulp van een mes een gat in het midden van de ster en vul met 10 g Nutella®.

Versier de plaat met vers seizoensfruit.