



PERENTAART MET NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | FEEST | HERFST

👤👤👤 | 1 uur 🕒 | 🍳🍳🍳

Portie: ongeveer 10 porties

Portie: 1 stuk

INGREDIËNTEN

Deeg:

- 50 g boter
- 35 g meel van zachte tarwe
- 33,5 g griesmeel
- 1,5 g zout
- 1 ei

Hazelnoot Genoise:

- 34 g eierdooiers

- 35,7 g hele eieren
- 6,8 g eiwit
- 40,5 g suiker
- 13,5 g zetmeel
- 13.5 g meel van zachte tarwe
- 20,5 hazelnootbloem
- 13,5 g gesmolten boter
- Gehakte hazelnoten naar smaak
- Vanille naar smaak
- Zout naar smaak
- 150 g Nutella®

BEREIDING

Methode

Deeg:

Meng in een keukenmixer de blokjes boter op kamertemperatuur met het meel en het zout, en voeg ten slotte de eieren toe en meng alles bij elkaar.

Als dit klaar is, bedek het dan met huishoudfolie en laat het ongeveer twee uur staan in de koelkast.

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en snij er rechthoeken uit van ca. 8 cm lang en 5 cm breed, bak dan op een temperatuur van 190 °C gedurende 12/15 minuten.

Hazelnoot Genoise:

Klop in een mixer de eieren samen met de suiker, zeef de bloem, voeg toe aan het geklopte mengsel met een spatel en zorg ervoor dat je de lucht er niet uitklopt. Meng er ten slotte de gesmolten boter door.

Spreid het uit op een bakplaat en bak op een temperatuur van 175 °C gedurende ca. 35 minuten.

Na het koken en afkoelen, snijd rechthoeken van ca. 6,5 cm lang, 3,5 cm breed en 2,5 cm diep.

Maak met een klein mes een uitholling die groot genoeg is om de Nutella® in te brengen.

Werk af door 15 g Nutella® per portie te vullen en te versieren met plakjes peer en gehakte hazelnoten, zoals op de afbeelding.