



Bladerdeeggebak met slagroommousse en Nutella®



Kleine stukjes puur feestplezier

Kerstmis gaat om plezier en zoete lekkernijen. Met dit recept kan je ze allebei hebben. Ben je op zoek naar speelmuntjes, pionnen of beloningen voor kerstspelletjes? Vierkante stukjes bladerdeeg in meerdere laagjes, verrijkt met slagroom en Nutella®, zijn het antwoord. Gegarandeerd.

Ingrediënten

- Voor het bladerdeeggebak:
- 200 g Nutella®
- 1 rol bladerdeeg
- 50 g poedersuiker
- Voor de slagroommousse:
- 500 g verse room
- 60 g poedersuiker





Stap 1

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Leg het bladerdeeg op een bakplaat bedekt met bakpapier.
- Maak met een vork een paar oppervlakkige gaatjes in het deeg.



Stap 2

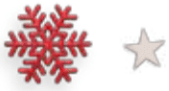
- Besprenkel met 50 g poedersuiker.
- Leg er een ander vel bakpapier bovenop en vervolgens nog een bakplaat daar bovenop.
- Plaats 20 minuten in de oven op het middelste rooster.



Stap 3

- Verwijder de bovenste bakplaat en laat nog 5 minuten bakken.
- Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen.
- Snij het bladerdeeg in vierkantjes van 2,5 cm x 2,5 cm en snij daarna elk vierkantje halverwege door, tot het de helft dunner is.





Stap 4

- Klop de verse room samen met 60 g poedersuiker voor de slagroom.
- Om een schaakbord te maken moet u de helft van uw vierkantjes gebruiken om een sandwich te vormen met 5 g Nutella® tussenin en slagroom bovenop...



Stap 5

- ...en de andere helft met slagroom ertussen en 5 g Nutella® bovenop.
- Dien onmiddellijk op.

