

RECEPT

# Bladerdeeggebak met slagroommousse en Nutella®

Gemiddeld

1 h 0 min



## INGREDIËNTEN

**VOOR 40 PORTIES****Voor het bladerdeeggebak:**

200 g Nutella®

1 rol bladerdeeg

50 g poedersuiker

**Voor de slagroommousse:**

500 g verse room

60 g poedersuiker



Bij dit heerlijke recept is  
15 g Nutella® per persoon  
genoeg om van de smaak  
te genieten!

## BEREIDING



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.



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.



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.

**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...

**5**

...en de andere helft met slagroom ertussen en 5 g Nutella® bovenop.

Dien onmiddellijk op.