

RECEPT

Bladerdeegtaart met Nutella®

Moeilijk

1 h 0 min



INGREDIËNTEN

VOOR 8 PORTIES

2 vellen bladerdeeg

2 eieren

1 eidooier

120 g hazelnootmeel

120 g Nutella® (15 g/portie)



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

BEREIDING

**1**

Verwarm de Nutella® au bain-marie op een laag vuur en roer het voortdurend om. Haal de pan van het vuur en voeg een voor een de hele eieren toe, gevolgd door het hazelnootmeel. Klop dit met een garde tot je een gladde, homogene crème hebt.

**2**

Rol een vel bladerdeeg uit op een met bakpapier beklede plaat en giet de crème hier bovenop, tot ongeveer 2 cm van de rand. Dek af met het andere vel bladerdeeg en druk de randen naar beneden met je vingers en met de platte kant van een mes om de 2 bladerdeegvellen samen te voegen. Zet dit 30 minuten in de koelkast.



3

Haal de taart er weer uit en prik met een vork in het oppervlak om decoratieve patronen te maken, of snijd met een mes diamantvormen in het oppervlak.



4

Klop de eierdooier in een kom met een eetlepel koud water en smeer dit op de taart. Zet het vervolgens 25 minuten in de oven op 200 °C. Na 25 minuten de temperatuur verlagen tot 170 °C en nog eens 10 minuten bakken. Haal de taart uit de oven en laat hem afkoelen op een koelrek voordat je de taart opdiend.

Smakelijk!
Deel het recept met de hashtag
#nutellarecept

De bladerdeegtaart met Nutella® moet heet of op zijn minst warm worden geserveerd. Daarom raden wij je aan om alles voor te bereiden en de taart pas in de oven te zetten als je aan tafel of comfortabel op de bank zit, klaar om ervan te genieten.