

RECEPT

Taart met Nutella® en blauwe bessen

Makkelijk

6 Portions

1 h 30 min



INGREDIËNTEN

VOOR 6 PORTIES

250 g bloem

100 g gepelde hazelnoten

120 g boter

150 g poedersuiker

50 g suiker

1 ei

1 eidooier

Rasp van 1 citroen

4 g bakpoeder

Blauwe bessen

Zout naar smaak

Om te combineren

90 g Nutella® (15 g/portie)



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

BEREIDING

**1**

Rooster de hazelnoten kort in de oven en hak ze vervolgens in de mixer. Leg de bloem op een hoopje op de deegplank. Voeg in het midden de in stukjes gesneden zachte boter, suiker, ei en eidooier, geraspte citroenschil, bakpoeder en een snufje zout toe. Meng alles snel door elkaar en voeg dan de gehakte hazelnoten toe en ga door met mengen tot je een homogeen mengsel hebt.

**2**

Rol driekwart van het deeg tot een schijf van ongeveer 1 cm dik. Gebruik deze om de bodem en de zijkanten van een ingevette en bebloemde taartvorm met een diameter van 22 cm te bedekken.



3

Kook de blauwe bessen in een pan met antiaanbaklaag op een laag vuur samen met een eetlepel suiker tot het grootste deel van de vloeistof is verdampt. Spreid een dunne laag van dit mengsel op het oppervlak van de taart. Maak van het resterende deeg stroken om over de bovenkant te leggen en leg ze in een roosterpatroon over elkaar. Bak de taart gedurende ongeveer 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C. Haal de taart uit de oven en laat deze afkoelen alvorens je de taart serveert. Dien elk stuk taart op met een portie Nutella®.

Een stukje heerlijkheid voor iedereen. Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

In dit **recept voor taart met Nutella® en blauwe bessen** worden de heerlijke smaak van Nutella® en blauwe bessen gecombineerd tot een onweerstaanbare traktatie die je met trots op tafel kunt zetten.