

RECEPT

Kersenbroodtaart met Nutella®

Makkelijk

8 Portions

50 min



INGREDIËNTEN

VOOR 8 PORTIES

- 250 g boter
- 240 g suiker
- 175 g cakemeel
- 100 g aardappelzetmeel
- 100 g eigeel
- 125 g eieren
- 5 g bakpoeder
- 1 snufje zout
- 1 vanillestokje
- 100 g kersen op siroop
- 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**

Klop de boter met de suiker en voeg vervolgens de dooiers toe, vermengd met de eieren, vanille, zout en kersen. Zeef tenslotte bloem, aardappelzetmeel en bakpoeder samen.

**2**

Bak in een ingevette en met bloem bestrooide broodpan gedurende ongeveer 30 minuten op 180 °C en gebruik een houten prikker om te controleren of de taart gaar is.



3

Nadat de taart is afgekoeld, snijd je deze in plakjes en besmeer je elk plakje met 15 g Nutella®.

Smakelijk! Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Hoewel de Italianen taarten die een broodpan worden gemaakt ook wel "pruimentartaart" noemen, komen er meestal helemaal geen pruimen aan te pas! In onze **versie worden kersen gecombineerd met heerlijk zoete Nutella®** voor een onvergetelijk dessert!