

RECEPT

Parrozzocake in een amandelkorst met Nutella®

Gemiddeld

6 Portions

1 h 15 min



INGREDIËNTEN

VOOR 6 PORTIES

6 eieren

200 g suiker

150 g griesmeel

200 g gehakte amandelen

2 eetlepels likeur (zoals Amaretto di Saronno)

1 citroen

60 ml olie

90 g Nutella® (15 g/portie)

Geroosterde amandelschilfers



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

BEREIDING

**1**

Scheid het eigeel van het eiwit en doe deze in 2 aparte kommen. Begin met het kloppen van de dooiers samen met de suiker om een luchtig, helder mengsel te creëren. Combineer de amandelen, griesmeel, geraspte citroenschil, olie en likeur. Klop de eiwitten stijf en voeg dit dan voorzichtig toe aan het mengsel door van boven naar beneden te roeren.

**2**

Vet en bloem een vorm in, voeg het deeg toe en bak het gedurende 40-45 minuten in een voorverwarmde oven op 160 °C. Gebruik een prikker om te controleren of de cake gaar is. Neem de parrozzo uit de oven, laat hem 10 minuten afkoelen, haal hem voorzichtig uit de vorm en laat de cake verder afkoelen.



3

Besmeer het oppervlak van de cake met Nutella® tot dit volledig is bedekt en bestrooi dit vervolgens met geroosterde amandelschilfers.

Plakjes plezier. Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Parrozzo is van oorsprong een oud boerenrecept, genaamd "pan rozzo", een brood dat herders in Abruzzo zouden maken van maïsmeel en melk van hun kuddes. Het rook naar tijm, munt en amandelen uit de bergen en werd gebakken in een houtoven. Van een brood tot een cake, het recept voor de **parrozzocake in een amandelkorst met Nutella®** is een ware delicatessen geworden.