

RECIPE

# Bladerdeeggebak met slagroommousse en Nutella®

Medium

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



**Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van 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<sup>®</sup> tussenin en slagroom bovenop...

**5**

...en de andere helft met slagroom ertussen en 5 g Nutella<sup>®</sup> bovenop.

Dien onmiddellijk op.