

RECIPE

# Perzik- en amarettotaartjes met Nutella®

Hoog

2 h 30 min



## INGREDIËNTEN

Voor 14 porties

- 4 eieren
- 160 g rietsuiker
- 280 g room
- 350 g amandelmeel
- 65 g rijstmeel
- een snuifje zout
- 1 vanillestokje
- 1 klein glaasje Grand Marnier
- 30 g droge amarettokoekjes
- 400 g perziken op siroop
- 140 g Nutella®



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

## BEREIDING



1

Snijd het vanillestokje in de lengte door met een mes en schraap de zaadjes eruit.

Meng in een grote schaal de 2 hele eieren, de 2 eidooiers, de room, 140 g rietsuiker, het snuifje zout, de vanillezaadjes en de Grand Marnier.

Klop alles samen, voeg vervolgens het gezeefde rijstmeel en het amandelmeel toe en ga door met kloppen.



2

Klop in een andere kom de eiwitten stijf met de resterende 20 g rietsuiker en voeg dit voorzichtig toe aan het eerste mengsel.



**3**

Beboter en bestuif aluminium vormpjes rijkelijk met bloem. Vul de vormpjes tot iets meer dan de helft met het beslag.

Leg er een paar stukjes perzik in siroop (goed laten uitlekken) en een paar kruimels droge amarettokoekjes bovenop.

Bak op 180°C op het middelste rooster van de oven gedurende 25 minuten (of tot de taartjes goudbruin zijn).

Steek een houten satéprikker in het deeg om te zien of het helemaal gaar is.



**4**

Haal de taartjes uit de oven en laat ze afkoelen bij kamertemperatuur.

Snijd met een koekjesvorm een stukje uit de onderkant van elk taartje (ter grootte van een halve wijnfleskurk).

Vul met een spuitzak elk gaatje met 10 g Nutella® en dek het vervolgens af met een stukje van de taart dat u hebt verwijderd.