

Keda Black
Met foto's van Frédéric Lucano

bijna 100
recepten met

nutella[®]



BECHT
Haarlem



inhoud

hoofdstuk 1

van alles wat

pagina 5

hoofdstuk 2

kleine lekkernijen

pagina 35

hoofdstuk 3

chique toetjes

pagina 71

hoofdstuk 4

lekker makkelijk

pagina 105

hoofdstuk 5

feest met nutella

pagina 153





HOOFDSTUK 1

van alles wat





perenplattaart met nutella®

bereidingstijd 30 minuten – baktijd 30 minuten
voor 6 personen

500 g kant-en-klaar
roomboterbladerdeeg
2 eieren
5-6 peren op sap, uitgelekt
zaadjes van ½ vanillestokje
80 g NUTELLA®
1,2 dl slagroom (light)

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Snijd de peren in dunne plakjes. Verdeel het bladerdeeg in twee stukken. Rol het uit tot twee rechthoeken van ongeveer 15 x 20 cm. Leg een van beide rechthoeken op een vochtige plank.

Klop de slagroom met 1 ei en de vanille tot een dikke crème. Verdeel de plakjes peer over de grootste deegrechthoek. Schep de vanillecrème over de peer.

Laat de NUTELLA® zacht worden door de pot in een pan met heet water te zetten. Verdeel de zacht geworden NUTELLA® zigzagsgewijs over de peren en vanillecrème.

Maak van de tweede deegrechthoek rolletjes die je in ruitvorm over het peer-chocolademengsel verdeelt. Druk de randen goed op elkaar. Klop het resterende ei los en bestrijk daarmee de bovenkant van de vlaai.

Zet de taart 30 minuten in de oven.

variatie

Je kunt de vanillecrème weglaten en onder de plakjes peer een laag lichte amandelvulling aanbrengen, waarvan je het recept vindt bij de drielovingentaart (p. 170).





met nutella®

gevulde brioche

bereidingstijd 40 minuten – rusttijd 2 uur
baktijd 25 minuten
voor 3 middelgrote brioches

600 g bloem
2 theelepels zout
30 g verse bakkersgist
(of 15 g gist uit een zakje)
1,5 dl lauwe melk
4 eieren
150 g boter
boter of olijfolie om in te vetten
75 g NUTELLA®

Meng in een grote kom de bloem met het zout en maak in het midden een kuiltje. Verkruimel daarin de gist en giet de lauwe melk erbij. Als je droge gist gebruikt, moet je deze vóór gebruik in een beetje lauwe melk oplossen en 5 minuten wachten voordat je de gist bij de bloem giet. Voeg 3 eieren en de in stukjes gesneden boter toe.

Kneed deze ingrediënten in 7-8 minuten tot een stevig deeg.
Laat 90 minuten op kamertemperatuur rusten.

Vet de briochevormen in met boter. Vorm een aantal deegbollen die net iets kleiner zijn dan de briochevormen en evenveel kleinere bollen (ongeveer een kwart tot een derde van de omvang van de andere bollen). Neem de grote bollen, druk ze plat en schep er 1 volle eetlepel NUTELLA®, op. Vouw het deeg van elke bol over de NUTELLA® heen naar binnen toe en druk de deegranden met je vingers tegen elkaar. Druk goed aan om de randen aan elkaar vast te hechten. Maak de deegbol mooi rond.

Leg de gevulde deegbollen in de briochevormen. Steek je duim in het deeg om een gat te maken. Vorm van de kleinere bollen een soort grote druppels (zie foto). Plaats de onderkant van de kleinere bollen in het gat en druk deze er stevig in. Klop het resterende ei los en bestrijk de brioches ermee. Laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten.

Verwarm de oven voor op 210 °C.

Bestrijk de brioches nogmaals met het losgeklopte ei en zet ongeveer 25 minuten in de oven.





koffiebroodjes met nutella®

bereidingstijd 30 minuten – rusttijd 2 uur en 30 minuten
baktijd 15 minuten
voor ongeveer 10 koffiebroodjes

225 g bloem
1 eetlepel suiker
snufje kaneel- of
vierkruidenpoeder
½ theelepel zout
0,75 dl lauwe melk
½ zakje droge gist (of 10 g
verse gist)
100 g gezouten boter
1 ei
120 g NUTELLA®
50 g amandelschaafsel

garnering (naar keuze)

95 g poedersuiker
2 theelepels citroensap
1 eetlepel maanzaad

Roer de bloem, de suiker, de kaneel en het zout in een kom door elkaar. Maak een kuil in het midden van het bloemmengsel. Giet er de melk in en voeg de gist toe. Meng de gist door de melk en roer de gist met de melk dan door de bloem. Vorm zo een deeg.

Doe de boter en het ei erbij en kneed dit alles gedurende 5 minuten. Bedek de kom met plasticfolie en laat het deeg 2 uur rusten.

Rol het deeg uit tot een rechthoek (de afmetingen van de rechthoek zijn niet zo belangrijk, de dikte moet ongeveer 4-5 mm zijn).

Bestrijk de bovenkant van de rechthoek met NUTELLA® (om deze zachter en makkelijker te verwerken te maken kun je de pot in een pannetje met heet water zetten). Strooi het amandelschaafsel erover. Vouw de rechthoek in drieën en draai deze een kwartslag.

Rol het deeg uit tot een iets kleinere rechthoek dan de eerste en maak er een stevige rol van.

Snijd de rol in plakken van 1,5-2 cm dik. Vet een bakplaat in met olie of bedek deze met bakpapier, en leg de plakken er met een tussenruimte van telkens 2,5 cm op. Laat ze 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 225 °C. Zet de koffiebroodjes ongeveer 15 minuten in de oven.

Meng, als je de koffiebroodjes een glazuurlaagje wilt geven, de poedersuiker met het citroensap. Verdeel het glazuur over de koffiebroodjes, nadat deze uit de oven zijn gekomen, en bestrooi ze met het maanzaad.

