

Chocolade krans met amandelen en sinaasappel

Ingrediënten:

- 1 HERTA Bladerdeeg
- 50g amandelen
- 3 el chocopasta
- 3 el pindakaas
- 1 sinaasappel

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Hak de amandelen fijn. Ontrol het **HERTA Bladerdeeg** met het bakpapier op een bakplaat. Smeer de chocopasta en pindakaas uit over het deeg. Verdeel er vervolgens $\frac{3}{4}$ van de noten over. Was de sinaasappel en rasp de schil. Verdeel ook over het deeg (*bewaar nog een beetje zeste voor de afwerking*).
- Rol het deeg op en snijd in de lengte in twee lange stukken. Vlecht de stukken en leg de gesneden kanten naar boven. Vorm een cirkel en druk de uiteinden goed bij elkaar. Plaats in de oven gedurende 20-25 minuten. Strooi er de resterende noten en zeste over.
- Optioneel: serveer met een beetje poedersuiker.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **4**

