

РЕЦЕПТА

Тарт от бутер тесто с Nutella®

Трудно

8 Порции

1 h 0 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 8 ПОРЦИИ

2 рула бутер тесто

2 цели яйца

1 жълтък

120 г лешниково брашно

120 г Nutella® (15 г на порция)



15 г Nutella® на човек са
напълно достатъчни, за да
приготиш тази вкусна
рецепта и да се насладиш на
вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Загрей Nutella® на водна баня и слаб огън, като непрекъснато го разбъркваш. Махни от котлона и добави целите яйца едно по едно, а след това и лешниковото брашно. Разбий всичко с бъркалка, докато получиш гладък, хомогенен крем.

**2**

Разстели бутер тестото върху хартия за печене и изсипи крема, като оставиш около 2 см разстояние от ръба. Използвай втората опаковка бутер тесто, за да покриеш намазаната част и притисни краищата с пръсти, а след това и с плоската страна на нож, за да слепиш двете части на тестото. Остави в хладилника за 30 минути.



3

Извади торта от хладилника и с помощта на вилка набоди повърхността, за да направиш декоративни шарки по избор, например, изрежи диаманти на повърхността с помощта на нож.



4

Разбий жълтъка в купа с една супена лъжица студена вода и намажи торта със сместа. След това го постави да се пече във фурната на 200°C за 25 минути. След 25 минути намали температурата до 170°C и печи още 10 минути. Извади торта от фурната и го остави да се охлади върху решетка преди сервиране.

Добротата е отворена врата към щастието. Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Тартът с буютер тесто и Nutella® трябва да се сервира горещ или поне топъл. Затова ти препоръчваме да приготвиш всичко и да изчакаш да го поставиш във фурната, докато си на масата или удобно на дивана, готов да му се насладиш.