RECEPT

Koláč s pomazánkou Nutella® zdobený hvězdičkami

Střední | 2 h 20 Min.

SUROVINY

NA 12 PORCÍ

250 g hladké mouky

105 g másla

95 g cukru

1 vejce

3 žloutky

180 g pomazánky Nutella®

-

K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

1 Rukou smíchejte v misce mouku a máslo.

V další misce smíchejte lžící vejce s cukrem.

2 Smíchejte obě směsi a rychlými pohyby je rukou zpracujte.

3 Vzniklé těsto zabalte do potravinové fólie a nechte ho po dobu 6 hodin odpočinout v chladničce.

4

Předehřejte troubu na 170 °C.

Pracovní desku posypte menším množstvím mouky a pomocí válečku vyválejte těsto o tloušťce 5 mm.

5

Těsto vložte do formy a nechte uležet v ledničce po dobu nejméně 30 minut.

Ze zbytku těsta vytvořte pomocí vykrajovátka hvězdičky.

Položte je na pečicí papír a nechte je odpočinout 15 minut v chladničce.

Dejte péct koláč do trouby na 15 minut.

Hvězdičky poté pečte po dobu 7 minut.

6

Vyjměte koláč z formy a položte ho na tác.

Těsto ozdobte pomazánkou Nutella® pomocí cukrářského sáčku a poté na koláč položte hvězdičky.

Koláč je připraven!