

RECEPT

Vánoční stromek s pomazánkou Nutella®

Snadné

55 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

2 balíčky listového pečiva

4 jablka

šťáva z 1/2 citronu

20 g másla

80 g krupicového cukru

5 g mleté skořice

1 vejce na potření

180 g pomazánky Nutella®



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

POSTUP



1

Přehřejte troubu na 180 °C.

Oloupejte a nakrájejte jablka na malé kostky.

Jablka vložte do misky a pokapejte je šťávou z citronu.



2

Na středním ohni rozpustíte máslo a poté přidejte jablka.



3

Přidejte cukr a skořici a nechte povařit 10 minut za občasných míchání.

Dejte vychladnout na 10 minut.

Rozmačkejte jablka tak, aby měla konzistenci pyré.



4

Rozmačkaná jablka rozprostřete na první část listového těsta tak, aby po straně zůstal 1 cm okraje na spojení.



5

Zakryjte druhou částí těsta.

Pomocí nože vykrojíte z těsta stromeček.

Poté na obou stranách odřízněte pásy těsta, ze kterých budou větve.

Opatrně otočte pásy do tvaru spirály.



6

Pomocí štětce na pečivo potřete celý stromek rozšlehaným vejcem.

Stromek dejte péct do trouby na 25 minut.

**7**

Pomocí cukrářského sáčku přidejte na každou větev 15 g Nutelly.