

RECEPT

Koláč „Slunce“ s pomazánkou Nutella®

Snadné

55 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

2 balíčky listového těsta

4 jablka

šťáva z 1/2 citronu

20 g másla

80 g krupicového cukru

5 g mleté skořice

1 vejce na potřetí

180 g pomazánky Nutella®



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

POSTUP



1

Oloupejte jablka a nakrájejte je na malé kostky.

Dejte je do misky a přidejte šťávu z citronu.



2

Přehřejte troubu na 180 °C.

Na středním ohni rozpustte máslo.

Poté přidejte jablka.



3

Přidejte cukr a skořici a vařte po dobu 10 minut za občasného míchání.

Na 10 minut nechejte vychladnout.

Pak rozmačkejte jablka lžící, aby získala konzistenci pyré.



4

Pyré rozetřete na první část listového těsta, po okraji nechte 1 cm na spojení.

Přikryjte druhou částí listového těsta a dobře spojte okraje.



5

Do středu těsta umístěte formičku o velikosti 10 cm a jemně ji stiskněte.

Ostrým nožem nakrájejte těsto na 16 stejných částí. Začněte tím, že vytvoříte nejprve 4 části, které následně rozříznete na polovinu a poté na další polovinu.

Opatrně otočte každý pás do tvaru spirály.



6

V misce rozšlehejte 1 vejce.

Pomocí štětce na pečivo potřete celý koláč rozšlehaným vejcem.

Koláč pečte v troubě 25 minut.

**7**

Pomocí cukrářského sáčku ozdobte každý pás 15 g pomazánky Nutella®.