

RECEPT

Otevřený závin s pomazánkou Nutella®

Snadné

30 Min.



SUROVINY

NA 8 PORCÍ

2 pláty filo těsta 40cm x 33cm

400 g jablek

2 citrony

60 g másla

100 g cukru krupice

2 g (1 lžička) mleté skořice

80 g pomazánky Nutella®

moučkový cukr na ozdobení



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

POSTUP



1

Troubu předehřejeme na 170°C.

Pláty filo těsto nakrájíme na 24 obdélníků 6cm x 9cm.

Naskládáme je na plech vyložený papírem na pečení.



2

Přikryjeme další vrstvou papíru na pečení a navrch položíme druhý plech na zatížení. Vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a pečeme 5 minut.



3

Mezitím omyjeme jablka a nakrájíme je na malé kostičky.

Vymačkáme citrony.



4

V hluboké pánvi rozpustíme máslo, přidáme jablka, cukr a skořici a 5 minut podusíme.

Pak přidáme citronovou šťávu a dusíme další 3 minuty.



5

Jeden obdélník upečeného těsta položíme na talíř a dáme na něj lžící podušených jablek.

Navrch položíme druhý obdélník a další lžící jablek.

Pomocí cukrářského sáčku nastříkáme na jablka kapky pomazánky Nutella®, asi 2 g. Do středu třetího obdélníku těsta nastříkáme asi 8 g pomazánky Nutella® a touto pomazánkou položíme na vrstvu jablek.



6

Navrch položíme šablonu a celý povrch posypeme tenkou vrstvou moučkového cukru. Pak opatrně odstraníme šablonku.

Ihned podáváme.