

RECEPT

Koláč s pomazánkou Nutella® a borůvkami

Snadné

6 Porce

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 6 PORCÍ

- 250 g hladké mouky
- 100 g loupaných lískových ořechů
- 120 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 50 g cukru
- 1 vejce
- 1 žloutek
- kůra z jednoho citronu
- 4 g kypřicího prášku do pečiva
- 200 g borůvek
- sůl na dochucení
- 90 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

POSTUP

**1**

Lískové ořechy krátce opražíme v troubě a poté je nasekáme v mixéru. Na pracovní plochu vysypeme na hromádku mouku. Do středu přidáme změkklé kousky másla, cukr, vajíčko a žloutek, citronovou kůru, kypřicí prášek a špetku soli. Rychle vše prohněteme, poté přidáme nasekané lískové ořechy a pokračujeme ve hnětení, dokud nevznikne jednotná směs.

**2**

Tři čtvrtiny těsta rozválíme do kruhu o tloušťce asi jeden centimetr. Rozváleným těstem pokryjeme dno a stěny předem vymazané a pomoučené kovové formy o průměru 22 cm.

**3**

V nepřilnavém rendlíku na mírném ohni vaříme borůvky se lžící cukru, dokud se nevypaří většina vody. Vzniklou směs rozetřeme ve slabé vrstvě na těsto. Ze zbývajících těsta vytvoříme pásy, ze kterých na koláči vytvoříme mřížku. Pečeme přibližně 40 minut v troubě předehřáté na 180 °C. Po vytažení z trouby necháme vychladnout a poté můžeme servírovat. Každý kus koláče doplníme porcí pomazánky Nutella®.

Plátek potěšení pro každého.