

RECIPE

# Vianočný stromček s nátierkou Nutella®

Easy

55 min



## Zložiek

**NA 12 PORCIE**

2 balíčky lístkového cesta

4 jablká

šťava z 1/2 citróna

20 g masla

80 g krupicového cukru

5 g mletej škorice

1 vajce na potretie

180 g Nutelly



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## KROKY



1

Predhrejte rúru na 180 °C.

Olúpte a nakrájajte jablká na malé kocky.

Jablká vložte do misky a pokvapkajte ich šťavou z citróna.



2

Na strednom ohni rozpusťte maslo a potom pridajte jablká.



3

Pridajte cukor a škoricu a nechajte povariť 10 minút za občasného miešania.

Dajte vychladnúť na 10 minút.

Roztlačte jablká tak, aby mali konzistenciu pyrú.



4

Popučené jablká rozprestrite na prvú časť lístkového cesta tak, aby po strane zostal 1 cm okraja na spojenie.



5

Zakryte druhou časťou cesta.

Pomocou noža vykrojíte z cesta stromček.

Potom na oboch stranách odrežete pásy cesta, z ktorých budú vetvy.

Opatrne otočte pásy do tvaru špirály.



6

Opatrne otočte pásy do tvaru špirály.

Pomocou štetca na pečivo potrite celý stromček rozšľahaným vajcom.

Stromček dajte piecť do rúry na 25 minút.

**7**

Pomocou cukrárskeho vrečka pridajte na každú vetvu 15 g Nutelly.