

RECIPE

Vianočný koláčový stromček s Nutellou®

Medium

2 h 0 min



Zložiek

NA 16 PORCIE

15 žĺtkov

4 vajcia

400 g kryštálového cukru

100 g zemiakového alebo kukuričného škrobu

300 g hladkej múky

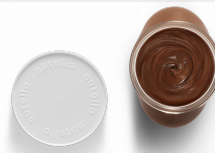
100 g roztopeného masla

štipka soli

1 vanilkový struk

práškový cukor na ozdobenie

240 g Nutelly®



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

KROKY



1

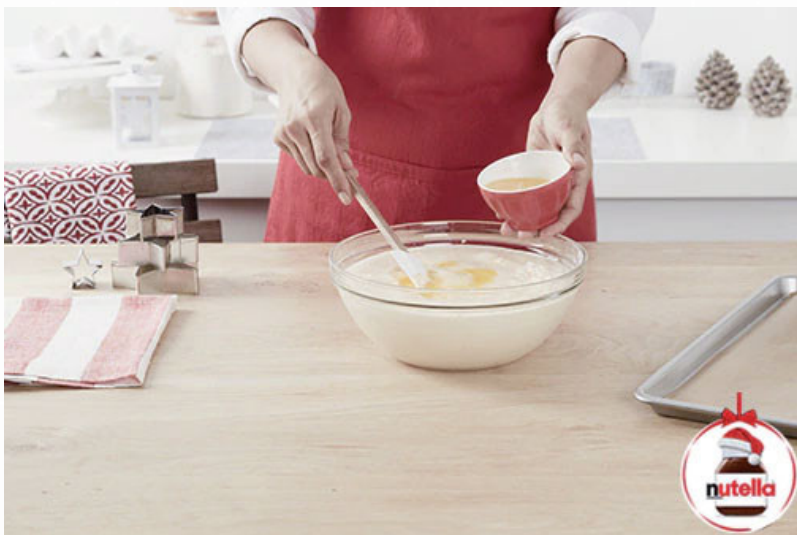
Vanilkový struk po dĺžke rozrežte a čajovou lyžičkou vyškrabnite semienka.

Žĺtky, celé vajcia, kryštálový cukor, soľ a semienka vanilky spolu vyšľahajte.



2

Do samostatnej misky preosejte múku a škrob, opatrne pridajte zmes vajec a cukru a vymiešajte.



3

Nakoniec do zmesi vlejte roztopené maslo.



4

Rúru predhrejte na 180 °C (355 °F).

Tekuté cesto vlejte na 2 plechy vystlané papierom na pečenie a pečte 25 minút (alebo kým nebude špajdl'a vytiahnutá zo stredu koláča suchá).

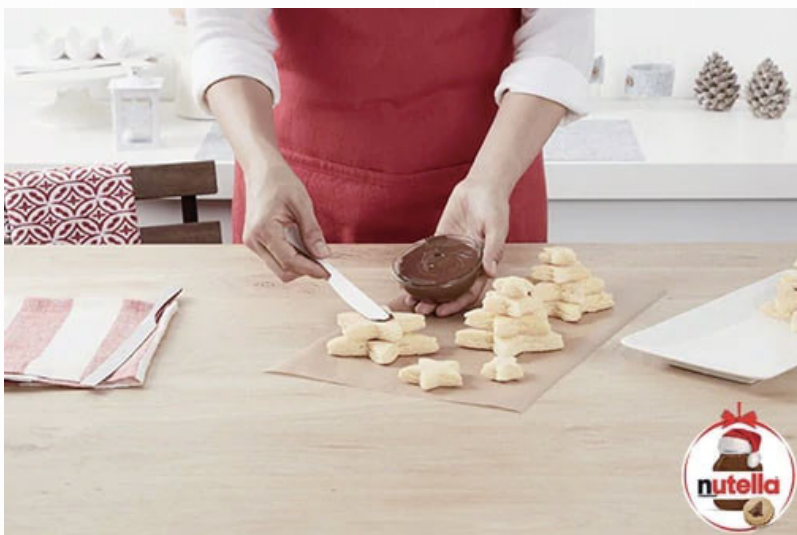
Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.



5

Okraje koláča zrežte nožom.

Vykrajovačkami v tvare hviezdy rôznej veľkosti vykrojte 4 hviezdy na 4 vrstvy vianočného stromčeka. Vykrajovanie zopakujte aj s druhým koláčom.



6

Na každú hviezdu natrite Nutellu, aby 4 hviezdy držali spolu. Rovnako natrite Nutellu na zvyšné hviezdy. Na každý stromček použijete celkom 30 g Nutelly.

Stromčeky posypte práškovým cukrom a vrcholčeky ozdobte bodkami z Nutelly®.

