

# Rezy pre vychádzku na saniach s lieskovoorieškovým kremom Nutella®

Stredná

2 h 25 Min.



## INGREDIENCIE

NA 16 PORCIÍ

### Na plnku:

1 a ½ šálky odkôstkovaných nasekaných datlí  
3/4 šálky vody

### Na mrveničku:

½ šálky hnedého cukru  
1 šálka rozpusteného masla  
1 a ½ šálky ovsených vločiek  
2 šálky celozrnnej pšeničnej múky  
½ ČL mletej škorice  
¼ ČL muškátového orieška  
½ ČL sódy bikarbóny  
¼ ČL soli

16 PL lieskovoorieškového krému Nutella®, 1 PL na porciu

## POSTUP



1

Rúru predhrejte na-180 °C. Olejom zľahka nastriekajte 20cm štvorcový sklenený alebo kovový plech a-vyložte ho-papierom na-pečenie tak, aby okraje papiera prevísali cez plech.

V-malom hrnci na-miernom ohni zmiešajte datle s-vodou a-varte ich 5--10-minút, kým sa-tekutina nevstrebe a-zmes nezhustne. Odložte nabok a-urobte mrveničku.



2

Vo väčšej miske zmiešajte hnedý cukor a-maslo. Pridajte ovsené vločky, múku, koreniny, sódu bikarbónu a-soľ a-premiešajte. Zmes by-sa-mala drobiť.

Polovicu mrveničky utlačte na-dno pripravenej formy na-pečenie.



3

Datľovú zmes hladko rozotrite na-mrveničku. Zvyšnou mrveničkou posypte datľovú vrstvu a-utlačte ju.

Pečte na-strednom rošte, kým vrch nebude mať zlatistú farbu (asi 35-minút). Nechajte úplne vychladnúť vo-forme na-pečenie (asi 1-hodinu).

4

Nakrájajte na-16-štvorcov. Podávajte s-lieskovoorieškovým krémom Nutella® pomocou šablóny Nutella® alebo ľubovoľnej viacúčelovej šablóny Nutella®, alebo akejkol'vek dekoračnej šablóny, ktorú máte poruke. Podávajte s-pohárom mlieka a-kúskami ovocia.