

RECEPT

Koláč s nátierkou Nutella® zdobený hviezdíčkami

Stredná

2 h 20 Min.



INGREDIENCIE

NA 12 PORCIÍ

250 g hladkej múky

105 g masla

95 g cukru

1 vajce

3 žĺtky

180 g nátierky Nutella®



Na prípravu tohto lahodného
receptu stačí len 15 g nátierky
Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Rukou zmiešajte v miske múku a maslo.
V ďalšej miske zmiešajte lyžicou vajcia s cukrom.



2

Zmiešajte obe zmesi a rýchlymi pohybmi ich rukou premiešajte.



3

Vzniknuté cesto zabaľte do potravinovej fólie a nechajte ho 6 hodín odpočívať v chladničke.



4

Predhrejte rúru na 170 °C.

Pracovnú dosku posypte menším množstvom múky a pomocou valčeka vyvalkajte cesto s hrúbkou 5 mm.



5

Cesto vložte do formy a nechajte uležať v chladničke najmenej 30 minút.

Zo zvyšku cesta vytvorte pomocou vykrajovačky hviezdčky.

Položte ich na papier na pečenie a nechajte odpočinúť 15 minút v chladničke.

Dajte piecť koláč do rúry na 15 minút.

Hviezdy potom pečte 7 minút.



6

Vyberte koláč z formy a položte ho na tácku.

Cesto ozdobte nátierkou Nutella® pomocou cukrárskeho vrecúška a potom na koláč položte hviezdčky.

Koláč je pripravený!