

RECEPT

Vianočný stromček s nátierkou Nutella®

Jednoduché

55 Min.



INGREDIENCIE

NA 12 PORCIÍ

- 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 nátierky Nutella®



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

POSTUP



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 okraj na spojenie.



5

Zakryte druhou časťou cesta.

Pomocou noža vykrojíte z cesta stromček.

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

Opatrne otočte pásy do tvaru špirály.



6

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 nátierky Nutella®.