

RECEPT

Koláč „Slnko“ 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

Olúpte jablká a nakrájajte ich na malé kocky.

Dajte ich do misky a pridajte šťavu z citróna.



2

Predhrejte rúru na 180 °C.

Na strednom ohni rozpusťte maslo.

Potom pridajte jablká.



3

Pridajte cukor a škoricu a varte 10 minút za občasného miešania.

Na 10 minút nechajte vychladnúť.

Potom rozotlačte jablká lyžicou, aby získali konzistenciu pyrú.



4

Pyré rozotrite na prvú časť lístkového cesta, po okraji nechajte 1 cm na spojenie.

Prikryte druhou časťou lístkového cesta a dobre spojte okraje.



5

Do stredu cesta umiestnite formičku s veľkosťou 10 cm a jemne ju stlačte.

Ostrým nožom nakrájajte cesto na 16 rovnakých častí. Začnite tým, že vytvoríte najprv 4 časti, ktoré následne rozrežete na polovicu a potom na ďalšiu polovicu.

Opatrne zatočte každý pás do tvaru špirály.



6

V miske rozšľahajte 1 vajce.

Pomocou štetca na pečivo potrite celý koláč rozšľahaným vajcom.

Koláč pečte v rúre 25 minút.

**7**

Pomocou cukrárskeho vrečka ozdobte každý pás 15 g nátierky Nutella®.