

RECEPT

Vianočný koláč Orange Bundt s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 40 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

- 3 vajcia
- 260 g kryštálového cukru
- 3 stredne veľké pomaranče
- 1 stredne veľký citrón
- 85 g bieleho jogurtu
- 115 g roztopeného masla
- 175 g hladkej múky
- 35 g mletých mandlí
- 2 čajové lyžičky (7 g) prášku do pečiva
- štipka soli
- 150 g nátierky Nutella®
- 30 g kandizovanej pomarančovej kôry



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

POSTUP



1

Rúru predhrejte na 180 °C (355 °F) a rošt zasunúte do stredu rúry.

2-litrovú formu na bábovku bohato vymastite a vysypte múkou.

Vo veľkej miske vyšľahajte vajce s cukrom do peny.



2

Kôru z 1 pomaranča a citróna nastrúhajte a z 1 pomaranča (80 ml) a polovice citróna (30 ml) vytlačte šťavu.

Kôru a šťavu dajte do inej misky a zmiešajte s jogurtom a roztopeným maslom. Odložte.



3

Zmiešajte zmes šťavy a jogurtu s vaječnou zmesou.



4

Samostatne preosejte múku s mletými mandľami, práškom do pečiva a soľou.

Potom do múčnej zmesi pomaly primiešajte šťavu, zmes jogurtu a vajec a miešajte tak dlho, kým nebude cesto bez hrudiek.

Tekuté cesto vylejte do pripravenej formy na bábovku a pečte 30 – 35 minút (alebo kým nebude špajdl'a vytiahnutá zo stredu bábovky bez kúsočkov cesta).

Koláč nechajte úplne vychladnúť vo forme, prevráťte ju a koláč vyklopte na tanier.



5

Bábovku po dĺžke rozrežte na polovicu a natrite ju 15 g nátierky Nutella®.

Zvyšnú nátierku Nutella® dajte do malej misky, nechajte ju asi 5 minút nad parou roztopiť a potom ňou polejte vrch koláča.

Ozdobte prúžkami kandizovanej pomarančovej kôry.