

RECEPT

Otvorený závin s nátierkou Nutella®

Jednoduché

30 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

400 g jabĺk Golden

2 citróny

100 g kryštálového cukru

60 g masla

2 pláty cesta filo 40-cm-x-33-cm

2 g (1 lyžička) mletej škorice

80 g nátierky Nutella®

Práškový cukor na ozdobenie



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

POSTUP



1

Rúru predhrejeme na 170 °C.

Cesto filo nakrájame na 24 obdĺžnikov (6-cm-x-9-cm).

Obdĺžniky cesta položíme na plech vyložený papierom na pečenie.



2

Prikryjeme ďalšou vrstvou papiera na pečenie a navrch položíme druhý plech. Pečieme 5 minút.



3

Medzitým umyjeme jablká a nakrájame ich na malé kocky.

Vytlačíme citróny.



4

V hrnci rozpustíme maslo, pridáme jablká, kryštálový cukor a škoricu a 5 minút povaríme.

Do zmesi vlejeme citrónovú šťavu a varíme ďalšie 3 minúty.



5

Jeden obdĺžnik položíme na tanier a dáme naň lyžicu jablák.

Navrch položíme druhý obdĺžnik a ďalšiu lyžicu jablák.

Pomocou zdobiaceho vrecúška urobíme kopček nátierky Nutella® (8 g) uprostred tretieho obdĺžnika, obdĺžnik otočíme natretou stranou nadol a položíme ho na druhú vrstvu jablák.

Medzi jednotlivé vrstvy pridáme kvapky Nutelly (maximálne celkovo 2 g).



6

Navrch položíme šablónu a posypeme tenkou vrstvou práškového cukru.

Ihneď podávame.