

RECEPT

Vianočný koláčový stromček s nátierkou Nutella®

Stredná

2 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 16 PORCIÍ

15 žĺtkov

4 vajcia

400 g kryštálového cukru

100 g zemiakového alebo kukuričného škrobu

300 g hladkej múky

100 g roztopeného masla

štipka soli

1 vanilkový struk

práškový cukor na ozdobenie

240 g nátierky Nutella®



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

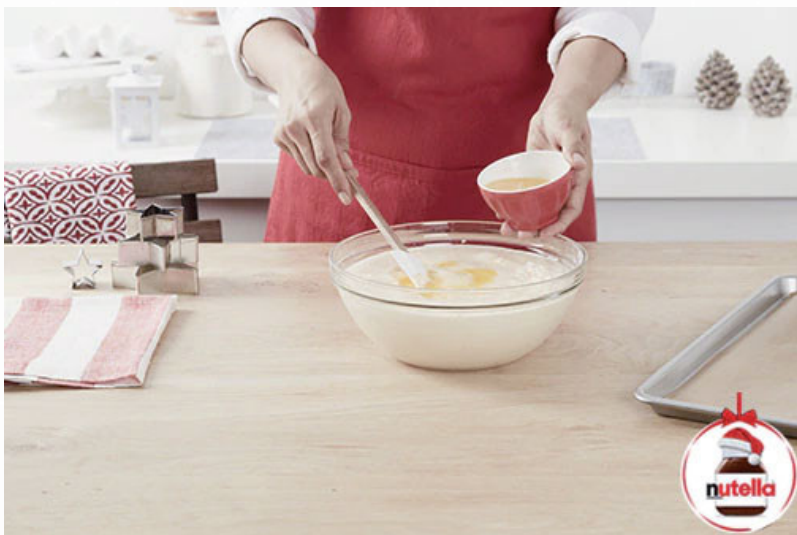
POSTUP



- 1** Vanilkový struk po dĺžke rozrežte a čajovou lyžičkou vyškrabnite semienka. Žĺtky, celé vajcia, kryštálový cukor, soľ a semienka vanilky spolu vyšľahajte.



- 2** Do samostatnej misky preosejte múku a škrob, opatrne pridajte zmes vajec a cukru a vymiešajte.



- 3** Nakoniec do zmesi vlejte roztopené maslo.



4

Rúru predhrejte na 180 °C (355 °F).

Tekuté cesto vlejte na 2 plechy vystlané papierom na pečenie a pečte 25 minút (alebo kým nebude špajdl'a vytiahnutá zo stredu koláča suchá).

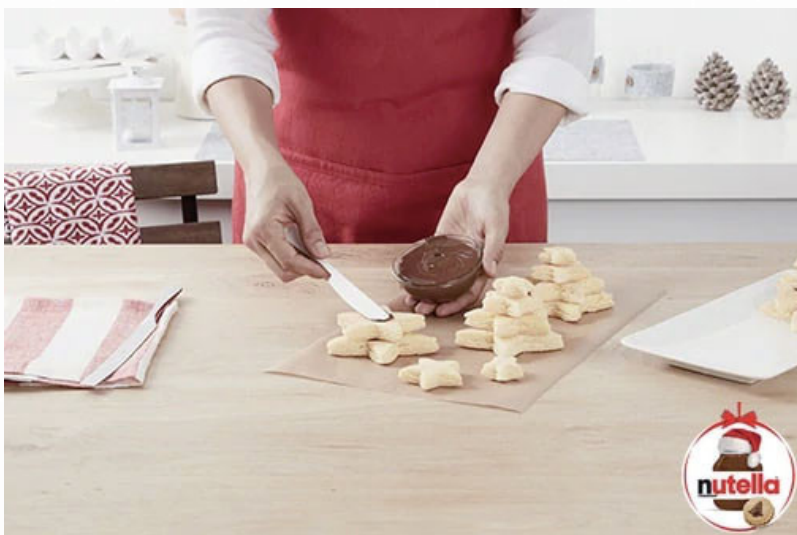
Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.



5

Okraje koláča zrežte nožom.

Vykrajovačkami v tvare hviezdy rôznej veľkosti vykrojte 4 hviezdy na 4 vrstvy vianočného stromčeka. Vykrajovanie zopakujte aj s druhým koláčom.



6

Na každú hviezdu natrite nátierku Nutella[®], aby 4 hviezdy držali spolu. Rovnako natrite nátierku Nutella[®] na zvyšné hviezdy. Na každý stromček použite celkom 30 g nátierky Nutella[®].

Stromčeky posypte práškovým cukrom a vrcholčeky ozdobte bodkami z nátierky Nutella[®].

