

RECEPT

# Koláč z lístkového cesta s nátierkou Nutella®

Ťažká

1 h 0 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 8 PORCIÍ

2 pláty lístkového cesta

2 vajcia

1 žĺtok

120 g múky z lieskových orechov

120 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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



1

Nátierku Nutella® za-stáleho miešania rozohrejeme na-miernom ohni vo-vodnom kúpeli. Odstavíme, jedno po-druhom pridáme vaje a-potom múku z-lieskových orechov. Šľaháme metličkou, kým nevznikne hladký jednoliaty krém.



2

Z cesta rozvaľkáme kruh a-umiestnime ho-na-plech s-papierom na-pečenie. Vopred pripravený krém na-cesto nalejeme tak, aby asi 2-cm-okraja cesta zostali nepokryté. Hore položíme druhý kruh z-cesta a-prstami či-bokom noža pritlačíme okraje, aby sa-obe cestá spojili. Potom dáme na-30-minút do-chladničky.



3

Koláč vytiahneme z-chladničky a-pomocou vidličky na-povrchu podľa našej fantázie vytvoríme ozdobné ornamenty, či-pomocou noža vyrežeme malé kosoštvorce.



4

V miske rozšľaháme bielok s-lyžičkou studenej vody a-koláč ním potrieme. Koláč pečieme v-rúre 25-minút pri 200 °C, potom teplotu zoslabíme na-170 °C-a-pečieme ešte ďalších 10-minút. Po-vytiahnutí z-rúry koláč necháme vychladnúť a-až-potom servírujeme.