

Koláč z lístkového cesta s NUTELLOU®



SUROVINY na 8 porcií



OBŤ



PORC



INGR



MIN

- ✓ 2 pláty lístkového cesta
- ✓ 2 vajcia
- ✓ 1 žltok
- ✓ 120 g múky z lieskových orechov
- ✓ 120 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)





PRVÝ KROK

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



DRUHÝ KROK

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.



TRETÍ KROK

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



ŠTVRTÝ KROK

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 vyťahnutí z rúry koláč necháme vychladnúť a až potom servírujeme.