

RECEPT

# Koláč s nátierkou Nutella® a čučoriedkami

Jednoduché

6 Porcia

1 h 30 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 6 PORCIÍ

250 g hladkej múky

100 g lúpaných lieskových orechov

120 g masla

150 g práškového cukru

50 g cukru

1 vajce

1 žĺtok

kôra z jedného citróna

4 g kypriaceho prášku do pečiva

200 g čučoriedok

soľ na dochutenie

90 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

## POSTUP



**1** | Lieskové orechy krátko opražíme v-rúre a-potom ich nasekáme v-mixéri. Na-pracovnú plochu vysypeme na-kôpku múku. Do-stredu pridáme zmäknuté kúsky masla, cukor, vajíčko a-žltok, citrónovú kôru, kypriaci prášok a-štipku soli. Rýchlo všetko premiesime, potom pridáme nasekané lieskové orechy a-pokračujeme v-hnetení, kým nevznikne jednotná zmes.



**2** | Tri štvrtiny cesta rozvalkáme do-kruhu s-hrúbkou asi jeden centimeter. Rozvalkaným cestom pokryjeme dno a-steny vopred vymastenej a-pomúčenej kovovej formy s-priemerom 22-cm.

**3**

V nepriľnavom kastróliku na-miernom ohni varíme čučoriedky s-lyžicou cukru, kým sa-nevyparí väčšina vody. Vzniknutú zmes rozotrieme v-slabej vrstve na-cesto. Zo-zvyšného cesta vytvoríme pásy, z-ktorých na-koláči vytvoríme mriežku. Pečieme približne 40-minút v-rúre predhriatej na-180 °C. Po-vytiahnutí z-rúry necháme vychladnúť a-potom môžeme servírovať. Každý kus koláča doplníme porciou nátierky Nutella®.