

# Tarte étoilée au Nutella

Medium

9 h 27 min



## Hozzávalók

12 adaghoz

250g liszt

105g vaj

95g cukor

1 tojás

3 tojássárgája

180g Nutella®

## Lépések:

**1**

Egy tálban keverjük össze a lisztet és a vajat, egy másikban pedig a tojásokat és a cukrot.

**2**

A két keveréket dolgozzuk össze gyors kézmozdulatokkal.

**3**

Helyezzük a kapott tésztát egy folpackba, és hagyjuk 6 órán át a hűtőszekrényben pihenni.



4

Melegítsük fel a sütőt 170°C-ra.

A munkalapot szórjuk meg liszttel, és nyújtsuk ki a tésztát körülbelül 5 mm vastagságúra.



5

Terítsük a tésztát egy tortaformába és 30 percre helyezzük a hűtőbe.

A maradék tésztából vágjunk ki csillagokat különböző méretű formák segítségével.

Helyezzük őket sütőpapírra és tegyük a hűtőbe 15 percre. A tortát süssük 15 percig.

Ezt követően süssük a csillagformákat is 7 percig.



6

Vegyük ki a tortát a formából és helyezzük egy tátra.

Töltsünk meg Nutella®-val egy habzsákot és terítsük szét a tésztán, majd díszítsük a csillagokkal.

Kész is!