

Karácsonyfa Nutella[®]-val

Közepes

2 h 0 minimum



Hozzávalók

16 adaghoz:

15 tojássárgája

4 tojás

400 g kristálycukor

100 g (burgonya- vagy kukorica)keményítő

300 g liszt

100 g olvasztott vaj

egy csipet só

1 vaníliarúd

porcukor a díszítéshez

240 g Nutella[®]

Lépések:

**1**

Vágjuk a vaníliarudat hosszában félbe egy késsel, és egy teáskanállal kaparjuk ki a magokat.

Verjük fel a tojássárgáját, a tojásokat, a kristálycukrot, sőt és a vaníliamagokat.

**2**

Egy külön tálban szitáljuk át és keverjük össze a lisztet és a keményítőt, majd óvatosan adjuk hozzá a cukros, tojásos keveréket.

**3**

Végül egyenletesen csorgassuk a keverékbe az olvasztott vajat.



4

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.

Öntsük a tésztát 2 sütőpapírral kibélelt tepsibe, és süssük 25 percig (vagy amíg a torta közepébe nyomott fogvájóra már nem ragad tészta).

Vegyük ki a sütőből és hagyjuk lehűlni.



5

Késsel a torta szélét vágjuk le.

Különböző méretű csillagformákkal vágjunk ki 4 csillagot, ebből lesz a karácsonyfa négy rétege. A torta többi részén is végezzük ezt el.



6

Kenjük meg minden csillagot Nutella®-val, hogy a 4 csillag összeragadjon. Tegyük ugyanígy a többi csillaggal. Minden fához összesen 30 g Nutella®-t használjunk fel.

Szórjuk meg porcukorral, és a fa csúcsait díszítsük Nutella® pöttyökkel.