

RECEPT

# Tart Nutella®-val és áfonyával

Könnyű

6 Adagok

1 h 30 minimum



## HOZZÁVALÓK

### 6 ADAGHOZ

250 g finomliszt

100 g hámozott mogyoró

120 g vaj

150 g porcukor

50 g cukor

1 tojás

1 tojásfehérje

1 citrom héja

4 g sütőpor

Áfonya

Ízlés szerint só

#### A kísérophöz

90 g Nutella® (15 g/adag)



A recept elkészítéséhez és élvezetéhez egy fő számára 15 g Nutella® is elegendő.

## ELKÉSZÍTÉS

**1**

Pirítsuk meg a magyort a sütőben, majd daraboljuk fel egy konyhai robotgépben. Tegyük a lisztet egy halomba egy gyűrődeszkán, majd a közepén adjuk hozzá darabonként a lágy vajat, a cukrot, a tojást, a tojássárgáját, a reszelt citromhéjat, a sütőport és egy csipetnyi sót. Gyors mozdulatokkal keverjük össze, adjuk hozzá a darabolt magyort, végül gyúrjuk lágy, homogén masszává.

**2**

Egy sodrófával nyújtsuk ki a tészta háromnegyedét úgy 1 cm vastagságban. Ezt az adagot tegyük egy kivajazott és lisztezett, 22 cm átmérűjű tepsire aljára.



3

Pároljuk meg az áfonyát egy tapadásmentes serpenyőben egy evőkanál cukorral, amíg elpárolog belőle a folyadék nagy része. Ebből a masszából kenjük egy finom réteget a tart felületére. A megmaradt tésztából vágunk csíkokat és tegyük rács alakzatban a tetejére. Süssük nagyjából 40 percig egy 180 °C-ra előmelegített sütőben, majd hagyjuk kihűlni. Tálaljunk minden szeletet egy adag Nutella®-val.

## **Mindenkinek jár egy szelet fenséges finomság**

### **Ossza meg a receptet a #nutellarecept hashtag megjelölésével**

Élje át a Nutella® és az áfonya ellenálhatatlan párosítását! Próbálja ki tart receptünket Nutella®-val, áfonyával és varázsoljon felejthetetlen ízeket az asztalra!