

RECEPT

Tartlet Nutella[®]-val és áfonyával

Közepes

10 Adagok

1 h 0 minimum



HOZZÁVALÓK

10 ADAGHOZ

A tésztához

200 g vaj
400 g finomliszt
200 g cukor
1 tojássárgája
1 tojás
½ citrom héja
Vanillin-cukor
Só

A töltelékhez

200 g áfonya
150 g Nutella[®] (15 g/adag)



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

ELKÉSZÍTÉS

**1**

Vegyük ki a vajat a hűtőből és várjuk meg, amíg szobahőmérsékletű lesz. Tegyük a lisztet egy halomba a munkafelületünkön, csináljunk egy kis mélyedést a közepébe majd adjuk hozzá darabonként a vajat, a cukrot, a tojássárgáját, a tojást, a citromhéjat, a vanillin-cukrot és egy csipetnyi sót. Gyúrjuk gyors mozdulatokkal a tésztát addig, amíg minden hozzávaló megfelelően összekeveredik, de kerüljük el, hogy a tészta felmelegedjen (ha mégis, öblítsük le a kezünket hideg vízzel).

**2**

Gyúrjunk a tésztából egy golyót, szórjuk le liszttel, majd tekerjük be egy konyharuhába és tegyük be nagyjából 30 percre a hűtőbe. Ezután nyújtsuk vékonyra (úgy 5-6 mm) egy lisztes sodrófával.



3 Egy közepes méretű kerek kiszúróval vágjunk ki korongokat a tésztából, majd fedjük be velük a tartlet sütőforma alját és oldalait. Fedjük le a tésztát alufóliával és szórjunk szárított babot a tetejére, így elkerülhetjük, hogy sütés közben túl nagyra duzzadjanak. Tegyük be nagyjából 8 percre egy 220 °C-ra előmelegített sütőbe, majd távolítsuk el a babokat és a fóliát és hagyjuk kihűlni.



4 Töltsük meg Nutella®-val és dekoráljuk áfonyával a tartletjeinket.

Garantált izgalom sütés előtt és után egyaránt.

Ossza meg a receptet a #nutellarecept hashtag megjelölésével

Különleges ízének köszönhetően a tartlet egyedül fogyasztva és másokkal megosztva is nagyszerű kaland. Próbálja ki mennyei receptünket: tartlet Nutella®-val és áfonyával! Olyan finom, hogy egyetlen morzsa sem fog maradni belőle...