

RECEPT

Gyümölcskenyér Nutella®-val és cseresznyével

Könnyű

8 Adagok

50 minimum



HOZZÁVALÓK

8 ADAGHOZ

- 250 g vaj
- 240 g cukor
- 175 g rétesliszt
- 100 g burgonyakeményítő
- 100 g tojássárgája
- 125 g tojás
- 5 g sütőpor
- 1 csipetnyi só
- 1 vaíliarúd
- 100 g kockáltcseresznye
- 120 g Nutella® (15 g/adag)



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

ELKÉSZÍTÉS

**1**

Keverjük össze a vajat a cukorral, majd adjuk hozzá a tojássárgája, a tojás, a vaníliarúd, a só és a kóktelecseresznye masszáját. Ezután szitáljuk rá a liszt, a burgonyakeményítő és a sütőpor keverékét.

**2**

Süssük meg egy előre kivajazott és lisztezett tepsiben 30 percig 180°C-on. Egy fogpiszkáló segítségével ellenőrizzük, hogy mikor van kész a torta.

**3**

Amikor kihűlt, vágjuk fel és kenjük meg minden szeletet 15 g Nutella®-val.

Sütési izgalmak tálalva Ossza meg a receptet a #nutellarecept hashtag megjelölésével

Olaszországban a gyümölcskenyér eredeti neve sok régióban „szilvatorta”, bár ez az édesség valójában sosem tartalmazott szilvát. A Nutella® receptje frissítő cseresznyével és kedvenc mogyorókrémünkkel egyesíti ezt a klasszikus süteményt. Próbálja ki!