

RECIPE

Tarta z kremem Nutella® i jagodami

Łatwe

6 Porcje

1 h 30 min



Składniki na 6 porcji

250 g mąki

100 g obranych ze skórki orzechów laskowych

120 g masła

150 g cukru pudru

50 g cukru kryształu

1 całe jajko

1 żółtko

skórka starta z 1 cytryny

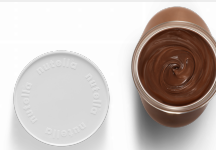
4 g proszku do pieczenia

200 g jagód

szczypta soli

Do dekoracji

90 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



- 1** | Krótko upraż orzechy w piekarniku i rozdrobnij w malakserze. Mąkę wyłóż na stolnicę, formując kopczyk. Na środku zrób zagłębienie, do którego przełóż pokrojone na kawałki miękkie masło, cukier, całe jajko, żółtko, startą skórkę z cytryny, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Szybko zagnieć ciasto, po czym dodaj mielone orzechy i wyrób całość, aż nabierze jednolitej konsystencji.



- 2** | W rondelku o grubym dnie podgrzewaj na małym ogniu jagody z łyżką cukru, aż do odparowania większości soku.

**3**

Rozłóż warstwę owoców na cieście. Z pozostałego ciasta wytnij paseczki, z których na wierzchu tarty ułóż kratkę. Piecz około 40 minut w temperaturze 180°C. Wyjmij z piekarnika i przed podaniem pozostaw do ostygnięcia. Pokrój na kawałki i każdy serwij z porcją kremu Nutella®.

Porcja entuzjazmu dla każdego.

Kiedy upieczesz tę tartę z kremem Nutella® i jagodami, przekonasz się, że entuzjazm, jaki wywołuje Nutella® w połączeniu ze świeżym smakiem jagód to prawdziwie nowa jakość na Twoim stole.