

RECIPE

Tarta z ciasta francuskiego z kremem Nutella®

Trudne

8 Porcje

1 h 30 min



Składniki na 8 porcji

2 opakowania gotowego ciasta francuskiego

2 całe jajka

1 żółtko

120 g mąki z orzechów laskowych

120 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



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

WYKONANIE

- 1 | Krem Nutella® podgrzej w kąpeli wodnej, na niewielkim ogniu, cały czas mieszając. Następnie zestaw z ognia i dodawaj po jednym całym jajku, a po nich mąkę orzechową. Mieszaj trzepaczką aż do uzyskania gładkiego, jednorodnego kremu.
- 2 | Kółko z ciasta francuskiego ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzchu rozłóż przygotowany wcześniej krem, zostawiając z boku około 2 cm wolny brzeg. Przykryj drugim płatem ciasta i zlep krawędzie palcami, a następnie dociśnij płasko ułożonym ostrzem noża, aby oba płaty ciasta były ze sobą dobrze sklezione. Wstaw do lodówki na 30 minut.



- 3 | Tartę wyjmij z lodówki i widelcem dekoracyjnie nakłuj wierzch lub wykrój nożem ozdobne wzorki.



- 4 | Żółto roztrzep w miseczce z łyżką zimnej wody i posmaruj nim wierzch tarty. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C i piecz 25 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 170°C i dopiekaj jeszcze przez 10 minut. Wyjmij tartę z piekarnika i przed podaniem lekko wystudź na kratce.