

PRZEPIS

Ciasto choinka z kremem Nutella®

Łatwe

55 min



Składniki na 12 porcji

2 rolki ciasta francuskiego

4 jabłka

Sok z połowy cytryny

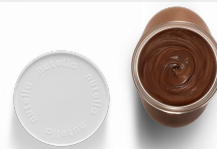
20g masła

80g cukru trzcinowego

5g tartego cynamonu

1 jajko

180g kremu Nutella®



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

WYKONANIE



1

Nagrzey piekarnik do 180stopni.

Obierz jabłka i pokrój w drobną kostkę.

Pokrojone jabłka przełóż do miski i polej sokiem z wyciśniętym z połowy cytryny.



2

Rozpuść na patelni masło następnie wrzuć na nie pokrojone w kostkę jabłka.



3

Dodaj do jabłek cukier i cynamon i gotuj razem na niewielkim ogniu przez około 10 minut od czasu do czasu mieszając.

Następnie odstaw do wystudzenia na około 10 minut.

Po wystudzeniu rozgnieć łyżką jabłka które się wcześniej nie rozpadły.



4

Rozprowadź jabłka na pierwszym arkuszu ciasta francuskiego pozostawiając wolno około 1cm od brzegu arkusza.



5

Przykryj jabłka drugim arkuszem ciasta francuskiego.

Przy pomocy noża przekrój obie warstwy ciasta by uzyskać efekt choinki jak na zdjęciu.

Następnie powycinaj w poprzek linie mniej więcej na 1/3 szerokości ciasta by pozostawić na środku „pień” a z wyciętych pasek uzyskać gałęzie.

Następnie każdy pasek mający być „gałęzią” zwin ostrożnie jak na zdjęciu.



6

Gdy zwiniesz już wszystkie „gałęzie” jak na zdjęciu pokryj całą wierzch ciasta żółtkiem przy użyciu pędzelka.

Wstaw ciasto do nagrzanego uprzednio piekarnika na około 25 minut.

**7**

Używając rękawa cukierniczego nałóż około 15g kremu Nutella®-na każdą „gałąź” choinkowego ciasta i gotowe!