

PRZEPIS

Ciasto filo z jabłkiem i kremem Nutella®

Łatwe

30 min



Składniki na 8 porcji

400 g kwaśnych jabłek
 2 cytryny
 100 g cukru
 60 g masła
 2 arkusze ciasta filo
 2 g cynamonu
 80 g kremu Nutella®
 cukier puder



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

WYKONANIE



1

Ustaw piekarnik na 175 stopni.

Potnij ciasto filo na 24 prostokąty o wymiarach 6 x 9 cm.

Ułóż je na blaszce na papierze do pieczenia.



2

Przykryj kolejnym arkuszem pergaminu, a następnie przykryj drugą blachą. Piecz 5 minut.



3

Umyj jabłka, obierz je i pokrój w małą kostkę.

Wyciśnij sok z 2 cytryn.



4

W garnuszku rozpuść masło, następnie dodaj jabłka, cukier, cynamon i gotuj przez 5 minut.

Wlej sok z cytryny i gotuj przez kolejne 3 minuty.



5

Ułóż pierwszy prostokąt upieczonego ciasta filo na talerzyku i nałóż na niego 1 łyżkę jabłek.

Następnie połóż kolejny fragment ciasta i kolejną łyżkę owoców.

Do rękawa cukierniczego przełóż krem Nutella® i udekoruj trzecią warstwę ciasta, a następnie przewróć go do góry nogami.

Położ go na warstwie jabłek. Na koniec wyciśnij małe porcje kremu Nutella® pomiędzy inne warstwy.



6

Na samej górze deseru połóż świąteczny stempel Nutella® i oprósz go cukrem pudrem. Podawaj niezwłocznie.