PRZEPIS

Kruche, świąteczne ciasto z owocami i kremem Nutella®

Łatwe | 1 h 20 min

SKŁADNIKI

NA 10 PORCJI

500 g mąki pszennej

1 jajko

3 żółtka

200 g cukru

250 g zimnego masła lub margaryny

2 łyżki kwaśnej, gęstej śmietany lub jogurtu greckiego

czubata łyżeczka proszku do pieczenia

800 g świeżych lub mrożonych owoców (np. truskawek, wiśni, czereśni, śliwek lub rabarbaru)

150 g kremu Nutella® do dekoracji (15 g na porcję)

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

WYKONANIE

1. Przed przygotowaniem kruchego ciasta należy świeże owoce umyć i w zależności od rodzaju wypestkować, odszypułkować, pokroić. Owoce mrożone rozmrozić, dobrze odsączyć na sitku, a następnie oprószyć mąką ziemniaczaną.-
2. Z mąki, jajka, żółtek, cukru, masła pokrojonego na małe kawałki, śmietany i proszku do pieczenia zagnieść jednolite ciasto
3. Ciasto podzielić na dwie części: 1/3 i 2/3. 1/3 włożyć na 1 godz. do zamrażalnika. 2/3 wykleić na dnie formy o średnicy 26 cm wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić na 1 godz. do lodówki
4. Na cieście ułożyć owoce, a na wierzch zetrzeć na tarce o dużych oczkach mniejszy kawałek ciasta z zamrażalnika.
5. Piec ok. 50 min w piekarniku nagrzanym do 180°C, aż ciasto się zarumieni.-
6. Po ostygnięciu kruche ciasto udekorować kremem Nutella®