

Tarta z ciasta francuskiego z NUTELLA®



SKŁADNIKI na 8 porcji



TRUDNOŚĆ

8



PORCJE

5



SKŁADNIKI

90



MIN



- ✔ 2 opakowania gotowego ciasta francuskiego
- ✔ 2 całe jajka
- ✔ 1 żółtko
- ✔ 120 g mąki z orzechów laskowych
- ✔ 120 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



KROK 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.



KROK 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.



KROK 3

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



KROK 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.