

PRZEPIS

Ciasto orzechowe z kremem Nutella®

Średnie

6 Porcje

1 h 10 min



Składniki na 6 porcji

150 g orzechów laskowych bez skórki

120 g masła

150 g cukru

3 całe jajka

3 żółtka

skórka starta z 1 cytryny

kieliszek rumu

150 g mąki

opakowanie proszku do pieczenia

cukier puder

Do dekoracji

90 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



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

WYKONANIE

**1**

Orzechy zmiel w malakserze na mąkę. W misce wymieszaj miękkie masło z cukrem, rozcierając drewnianą łyżką aż do uzyskania kremowej konsystencji. Ubij jajka i żółtka, a następnie dodaj je do wcześniej przygotowanej masy razem ze skórką z cytryny i rumem.

**2**

Do powstałej masy stopniowo dodawaj mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, cały czas mieszając. Dodaj zmielone na mąkę orzechy. Delikatnie wymieszaj i przełóż do tortownicy o średnicy 24 cm, wcześniej nasmarowanej masłem i wysypanej mąką. Piecz około 50 minut w temperaturze 180°C. Wyjmij ciasto z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia, zanim wyjmiesz je z formy.

**3**

Oprósz cukrem pudrem i podawaj, dekorując każdy kawałek porcją kremu Nutella®.

Podwójny entuzjizm.

Tradycja nakazuje piec ciasta na szczególne okazje. Może to dlatego, że są tak pyszne i wywołują powszechny entuzjizm? Jeśli chcesz wykazać się z kuchni oryginalnością, oto nasza propozycja kolejnego udanego duetu: ciasto orzechowe z kremem Nutella®. Tak pyszne, że aż szkoda kroić je na kawałki.