Nutellový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
170 g změklého másla
170 g cukru nejlépe hnědého (lze i krupicového bílého)
3 vejce
200 g hladké mouky
2 lžičky prášku do pečiva
4 lžičky mleté skořice
4 lžíce mléka
4 lžíce oříškovo-čokoládového krému (nejlepší Nutella)
50 g nahrubo nasekaných lískových oříšků
sůl

Postup

Postup přípravy: Vymazanou, vyšší kulatou formu (20 cm) vyložíme papírem na pečení, i po stranách. Máslo, cukr, vejce, mouku, prášek do pečiva, skořici, mléko a špetku soli dáme do mísy a mícháme 2-3 minuty, až je směs hladká a nadýchaná (elektrickým hnětačem 1-2 minuty). 0,75 těsta nalejeme do formy a uhladíme. Poklademe lžičkou nutellu po celé ploše. Na to opatrně naneseme zbytek těsta a uhladíme. Špejlí promícháme, aby nutella byla rovnoměrně rozprostřená. Vznikne mramorování. Posypeme ořechy.
Pečeme při 180 °C cca 70 min., dokud není koláč pevný a pružný na dotek. Vyndáme z trouby a ve formě necháme cca 10 minut. Pak vyklopíme na mřížku a necháme prochladnout. Přikrytý folií vydrží několik dní.