

nutella receptek



KARÁCSONYI NUTELLÁS LINZERKARIKÁK



Hozzávalók a tésztához:

30 dkg liszt
20 dkg margarin
10 dkg porcukor
½ csomag vaníliás cukor
2db tojássárga
1 teáskanál őrölt fahéj
1 db citrom reszelt héja
fél kávéskanál őrölt szegfűszeg
1 üveg **nutella**
darált dió
porcukor

Készítése:

A lisztet összekeverjük a porcukorral, fűszerekkel, vaníliás cukorral, citromhéjjal, majd a hideg margarint is beledaraboljuk. Az anyagokat egymással alaposan elmorzsoljuk. Amikor a tészta kezd összeállni, a tojások sárgáját is hozzáadjuk, és a tésztát készre gyúrjuk. Hűtőben dermedtjük, pihentetjük. Enyhe átgúrást után liszten vékonyra nyújtjuk, kerek kiszűrővel, párosával tésztalapokat formázunk. Minden második lapocskára tetejét közepén kiszűrjük, tojással vékonyan megkenjük, darált mogyoróval megszórjuk. A tésztakorongokat forró (190°C-os) sütőben világosbarnára sütjük. Ha kihűlt, a mogyorós lapocskákat enyhén porcukrozzuk, az alsó sima lapocskákat gazdagon Nutellát halmozunk. A linzerkarikákat egymásra illesztjük.

SZIVÁRVÁNYKRÉM



Hozzávalók:

1 tasak vaníliás pudingpor
tej
cukor
4 evőkanál **nutella**
5 dl tejszínből vert hab
1 evőkanál pörkölt őrölt mogyoró

Készítése:

A pudingporral, cukorral és tejjel az előírásnak megfelelően pudingot főzünk, a tűzről levéve kettéosztjuk. Amíg a puding hűl, tejszínhabot verünk. A kihűlt puding két-harmadát elkeverjük a tejszínhab felével, a harmad részébe először Nutellát és tört, pörkölt mogyorót keverünk, majd a maradék tejszínhabot. A két tejszínkrémet poharakba rétegezzük, tejszínhabbal, friss gyümölcscsel, mogyoróval, csokoládéforgáccsal díszíthetjük.

MÉZES-FŰSZERES FÁNKOK NUTELLÁVAL TÖLTVE



Hozzávalók:

75 dkg liszt
7 dkg méz
5 dkg porcukor
2 tasak vaníliás cukor
1 teáskanál só
1 csomag élesztő
3,5 dl langyos tej
10 dkg margarin
4 db tojássárga
1 db citrom héja
1 evőkanál rum
fél kávéskanál őrölt gyömbér
két csipet őrölt szegfűszeg
1 üveg **nutella**
tejszín

Készítése:

A meleg tej felét elkeverjük az élesztővel és a porcukorral, majd liszttel tejfől sűrűségűre keverjük. Az így elkészített kovászt meleg helyen érleljük, míg állománya szivacsossá válik, térfogata megduplázódik. A többi anyagot a liszt kivételével a tejbe keverjük. (A tészta begyűrése előtt enyhén megmelegíthetjük.) Ha a kovász megérett, a lisztbe tesszük, és a tejbe kevert langyos anyagokkal tésztát gyúrunk/keverünk, míg az hólyagot nem vet. Az egynemű, kidolgozott tésztát meleg helyen érleljük, majd óvatos átgyúrás után liszten 3 cm vastagra kinyújtjuk. A fánkokat lisztbe mártott kerek kiszűrővel szaggatjuk ki. Amíg az az olajat felhevítjük, a fánkokat meleg helyen, letakarva pihentetjük. Sütéskor a tészta közepét ujjbegyünkkel összenyomjuk, olajba téve mindkét oldalát kisütjük. Az olajtól lecsöpögtetve, megporcukrozva, meleg Nutella öntettel tálaljuk. Öntet készítése: a Nutellához forró tejszínt öntünk, és jól elkeverjük.

NUTELLÁS TÉSZTA-TORTÁCSKÁK



Hozzávalók:

1 csomag leveles tészta
porcukor nyújtáshoz
nutella
2,5 dl tejszínből vert hab

Készítése:

A leveles tésztát porcukron kinyújtjuk, egyszer-kétszer félbehajtogatjuk, majd hűtőben kis ideig pihentetjük. Fél centiméter vastagra nyújtjuk porcukron, és kerek kiszűrővel tésztalapokat szaggatunk. Tepsibe helyezve jó forró (240°C-os) gőzös sütőbe tesszük, míg a tésztakorongok megemelkednek, és barnás kérget kapnak. Mielőtt kivennénk, a sütő ajtaját résnyire kitámasztva „szárítjuk” a tésztát. A sütést követően a kihűlt tésztákat késsel két lapra vágjuk, majd tejszínhabbal és Nutellával töltjük. Tányérra helyezzük, porcukorral hintve tálaljuk.

CITROMOS PISKÓTA ASZALT GYÜMÖLCCSEL, FORRÓ NUTELLA-ÖNTETTEL



A tészta hozzávalói:

6 db tojás
12 dkg kristálycukor
12 dkg liszt
1 csomag vaníliás cukor
3 evőkanál olvasztott vaj
fél marék tört dióbél
10 dkg aszalt gyümölcs
2 db citrom héja és leve

Az öntet hozzávalói:

nutella
folyékony tejszín

A tészta készítése:

A tojásokat kettéválasztjuk. Az apróra vágott aszalt gyümölcsöt és a tört diót a lisztbe keverjük. A tojások sárgáit a vaníliás cukorral, a citromok levélével és reszelt héjával kihabosítjuk. A tojásfehérjét a kristálycukorral selymes habbá verjük. A két tojásfehérjét egymással óvatosan elkeverjük, miközben hozzáadjuk a lisztet, végül az olvasztott vajat is. Tepsibe töltjük, és közepesen forró (180°C-os) sütőben kisütjük. Ha kihűlt, kockákra szeleteljük, és Nutella-öntettel tálaljuk.

Öntet készítése:

A Nutellához forró tejszínt keverünk, majd a kettőt együtt rövid ideig összeforraljuk.

NUTELLÁS BEJGLI



Tészta recept 3 rúdhoz:

50 dkg liszt
5 dkg porcukor
22 dkg margarin
1 kávéskanál só
1 csomag vaníliás cukor
1 db tojás sárgája
2 dkg élesztő
1,3-1,4 dl hideg tej

Töltelék anyagai:

kb. 12-15 dkg darált háztartási keksz
kb. 25-30 dkg őrölt pörkölt mogyoró
kb. 45-50 dkg **nutella**

Tészta készítése:

A hideg tejben feloldjuk az élesztőt, a cukrot és a tojássárgáját. A többi anyagot egymással alaposan összemorzsoljuk, ha a tészta rögzösre áll össze a tejet két részletben hozzágyúrjuk. A készre gyúrt tészta akkor jó, ha nem túl kemény, de nem is ragacsosan lágy. A tésztát három részre osztjuk, gömbölyítjük, hűtőben letakarva pihentetjük.

Töltelék készítése:

A feltüntetett anyagokból képlékeny, nem túl lágy töltelék keverünk.

Bejgli összeállítása:

A három tésztából egyenként, liszt nélkül téglalapokat nyújtunk. A 30 dkg-nyi töltelék a tésztákra terítjük úgy, hogy a szélein ujjnyi tészta kilátsszon. A téglalapok rövidebbik oldalait visszahajtjuk, hosszabbik oldaláról pedig feltekerjük. 1 egész és 2 tojássárgája elegyével vékonyan megkenjük a bejgliket, és száradni hagyjuk. A száraz tojásrétegre újabbat kenünk, majd langyos helyen, lassan (1-1,5 óráig) kelesztjük a tésztát. Ha a tészta felületén egyenetlen repedések keletkeztek először forró (220°C-os), majd ha szép barna kérge van kicsit lehűtött (200°C-os) sütőben készre sütjük. Ha kihűlt, szeletelve tálaljuk.

NARANCSSOS-NUTELLÁS GESZTENYEPÜRÉ



Hozzávalók kb. 4 adaghoz:

1 csomag gesztenyemassza
1 evőkanál porcukor
2 evőkanál Triple Sec-likőr
1 db narancs reszelt héja
4 evőkanál **nutella**
4 adag tejszínhab

Készítése:

A gesztenyemasszát összegyúrjuk a porcukorral, narancshéjjal, és a likőrrel. Az így előkészített masszát hűtőben pihentetjük, majd burgonyaprésrel áttörjük. Ennek hiányában a masszát érdemes mélyhűtőben dermeszteni, majd lereszselni. Üvegpoharak aljába kevés tejszínhabot és Nutellát teszünk. Rászórjuk a gesztenyemasszát, majd ismét Nutellát és tejszínhabot töltünk a pohárba. Csokoládéforgáccsal, narancsgeezddel, rolettivel dekorálhatjuk.

MOGYORÓ-NUGÁT TORTA



Hozzávalók:

1 db tortakarika
30 dkg **nutella**
25 dkg margarin krémalap
10 dkg pörkölt mogyoró
8 dkg őrölt dió
13 dkg finom kristálycukor

Elkészítése:

A Nutellát hozzákeverjük a kihabosított margarinhoz. A krémet tovább habosítjuk. A piskótakarikát három lapra szeljük, majd tortákhoz betöltjük, tetejét és oldalát krémmel bevonjuk. A torta tetejét krémrózsákkal díszítjük, oldalát pörkölt, tört mogyoróval panírozzuk. Hűtőben dermedszük. A finomított kristálycukrot tűzön fölolvastjuk, a darált diót elkeverjük benne. Az így elkészített grillázst rögtön olajjal vékonyan megkent tepsibe vagy jénai táliba öntjük. Ha megdermedt, nagyobb darabokban helyezzük el, vagy apróra törve a tortára szórjuk.

Tipp: A krémet dúsíthatjuk fél adag, kicsit keményebbre főzött, kihűlt vaníliás pudinggal.

GYÜMÖLCSRIZS NUTELLÁS VANÍLIASZÓSSZAL



Hozzávalók kb. 8 adaghoz:

20 dkg rizs
1 l tej
16 dkg cukor
2 csomag vaníliás cukor
2 db citrom héja
10 dkg mosott mazsola
1 dl tejszínből felvert hab
2 db poharas lágy vaníliapuding
friss gyümölcsök
nutella

Elkészítése:

A rizsből, tejből vaníliás-, és kristálycukorból, citromhéjjal, mazsolával sűrű tejberizst főzünk, majd kivajazott puding vagy kicsi kuglóformába töltjük, hűtjük. Az egyik vaníliapudingba három kanál Nutellát keverünk. A kihűlt tejberizst tányérra borítjuk, a vaníliás és nutellás pudingot önteként a rizshez adjuk. A desszertet tejszínhabbal, sok-sok friss gyümölccsel tálaljuk.

HIDEG MADÁRTEJ FORRÓ NUTELLÁVAL



Hozzávalók:

5 dl tej
4 db tojás
5 evőkanál porcukor
¼ rúd vanília
nutella
folyékony tejszín

Készítése:

A tejet felforraljuk két kanál cukorral és a vaníliával. A tojások fehérjét nagyon kemény habbá verjük, a forró tejbe szaggatva pár percig főzzük, közben forgatjuk. A habgaluskákat szűrőlapáttal szitára kivesszük. A tojások sárgáját a maradék cukorral kihabosítjuk, és a már forró tejet rászűrjük. Állandó keverés mellett besűrűsödésig főzzük. Tűzről levéve hűtjük, üvegtálba öntjük. A tojás habot a tetejére helyezzük és forró, tejszínnel hígított Nutellával gazdagon meglocsoljuk.