

30 najboljih recepata s kremom NUTELLA®

Prevela s francuskog
Maja Mihajlović

Laguna

Sadržaj

MALE RADOSTI S KREMOM NUTELLA®

Klub-sendviči s kremom NUTELLA® i voćem	4
Palmice s kokosom i kremom NUTELLA®	6
Išleri s kremom NUTELLA® i pomorandžom	8
Jastučići punjeni kremom NUTELLA®	10
Tortice punjene kokosom i kremom NUTELLA®	12
Korpice s bananama i kremom NUTELLA®	14
Sufle s kremom NUTELLA®	16
Mini-kroasani s kremom NUTELLA®	18

KREM NUTELLA® KOJA SE TOPI

Mus s kremom NUTELLA®	20
Krem brule s kremom NUTELLA®	22
Milkšejk s bananom i kremom NUTELLA®	24
Kremiči s kremom NUTELLA®	26
Sutlijaš s kremom NUTELLA®	28
Puslice punjene kremom NUTELLA®	30
Panakota s kremom NUTELLA®	32

KREM NUTELLA® NA PARČE

Lizalice punjene kremom NUTELLA® i topljenim karamelom	34
Rolat s kremom NUTELLA®	36
Čizkejk s kremom NUTELLA® i keksom	38
Kolač s kruškama i kremom NUTELLA®	40
Kraljevska galeta s kremom NUTELLA®	42
Božićni kolač s kremom NUTELLA®	44
Kolač s kremom NUTELLA®	46

ČUDESNI KREM NUTELLA®

Ruže s kremom NUTELLA®	48
Kolačići od badema s kremom NUTELLA®	50
Crepovi s kremom NUTELLA®	52
Prolećne rolnice s mangom i kremom NUTELLA®	54
Tartufi s kremom NUTELLA®	56
Cigare s kremom NUTELLA®	58
Pirinčani kolutići s kremom NUTELLA® i belom čokoladom	60
Jajasti kolačići punjeni kremom NUTELLA®	62

Klub-sendviči, ali ovog puta slatki. Slobodno menjajte voće u zavisnosti od godišnjeg doba.

Klub-sendviči s kremom NUTELLA® i voćem

ZA 4 PORCIJE • priprema: 20 minuta

12 kriški hleba • 8 jagoda • 1 nektarina • 1 kivi • 1 banana • 160 g NUTELE®

1. Istostirajte kriške hleba.
2. Operite jagode i nektarinu. Skinite peteljke jagodama i isecite ih na listiće. Isecite nektarinu na četvrtine. Oljuštite kivi i bananu, pa ih isecite na kolutiće.
3. Namažite jedan sloj krema NUTELLA® na četiri kriške istostiranog hleba. Rasporedite preko toga polovinu usitnjenog voća ređajući jedno voće preko drugog.
4. Sve prekrijte drugom kriškom istostiranog hleba. Namažite i njega kremom NUTELLA® i ponovo naređajte usitnjeno voće. Na kraju sve prekrijte novom kriškom istostiranog hleba. Isecite svaki sendvič napola, tako da dobijete dva trougla. Svaki sendvič probodite zastavicom i odmah poslužite.



Ukus koji će decu oduševiti... Ove palmice s kremom NUTELLA® želeće stalno da jedu!

Palmice s kokosom i kremom NUTELLA®

ZA 30 PALMICA • priprema: 5 min. • pečenje: 15 min. • hlađenje: 30 min.

1 gotovo lisnato testo • 150 g krema NUTELLA® • 15 g kokosovog oraha

1. Zagrejte rernu na 180°C.
2. Razvucite testo i namažite kremom NUTELLA®.
3. Jednu stranu testa namotajte do sredine, pa to isto uradite i s drugom stranom, tako da dobijete dve tube koje se sastaju na sredini.
4. Stavite rolat od testa 30 minuta u zamrzivač kako biste lakše isekli palmice.
5. Secite rolat od testa na kolotove širine oko 0,5 cm i stavite ih u pleh obložen papirom za pečenje.
6. Pecite 15 minuta. Kad budu dopola pečeni, pospite palmice narendanim kokosom.



Spoj krema NUTELLA® i pomorandže priuštiće vam pravi trenutak zadovoljstva kad probate ove kolačiće...

Išleri s kremom NUTELLA® i pomorandžom

ZA 15 MALIH IŠLERA • priprema: 30 min. • pečenje: 10 do 15 min. • hlađenje: 60 min.

Za krem 1 pomorandža • 70 g maslaca • 50g šećera • 1 jaje • 75 g mladog sira

Za kolačiće 125 g brašna • ½ kesice praška za pecivo • 40 g maslaca • 40 g šećera • 1 jaje • 100 g NUTELLE® • 20 g kakaoa • 1 dl mleka • 1 prstohvat soli

1. Zagrejte rernu na 180°C.
2. Spremite krem. Narendajte koru pomorandže i iscedite sok. Istopite maslac na pari. Dodajte šećer, jaje, koru i ceđenu pomorandžu. Mutite neprestano dok se smesa ne zgusne. Sklonite je i ostavite da se ohladi. Dodajte zatim mladi sir, pa je ohlađenu ostavite za kasnije.
3. Spremite kolačiće. Izmešajte brašno, prašak za pecivo i so. U činiji umešajte maslac sa šećerom. Dodajte jaje, krem NUTELLA®, kakao i mleko. Dobro promešajte. Zatim dodajte smesu od brašna i praška za pecivo.
4. U pleh obložen papirom za pečenje stavite male gomile testa. Pecite 10 do 15 minuta. Kad ih izvadite iz rerne, ostavite ih da se ohlade, pa ih nafilujte kremom od pomorandže i napravite išlere.



Divno iznenađenje se krije u ovim kolačićima:
krem NUTELLA® koja se topi!

Jastučići punjeni kremom NUTELLA®

ZA 18 JASTUČIĆA • priprema: 10 min. • pečenje: 10 do 12 min.

50 g brašna • 130 g šećera • 70 g samlevenih badema • 4 belanca • 70 g maslaca
• 50 g krema NUTELLA®

1. Zagrejte rernu na 210°C.
2. U šerpici istopite maslac na tihoj vatri. Ostavite.
3. U činiji izmešajte brašno, šećer i samlevene bademe. Dodajte jedno po jedno belance, a zatim dodajte maslac. Dobro promešajte.
4. Namažite četvrtaste kalupe maslacem, pa ih dopola ispunite testom.
5. Dodajte kašičicu krema NUTELLA® u svaku šupljinu i prekrijte testom. Pecite 10 do 12 minuta.



Ljubitelji mafina biće očarani velikim zadovoljstvom koje pruža ovaj savršeni spoj kokosovog oraha i čuvenog namaza.

Tortice punjene kokosom i kremom NUTELLA®

ZA 4 TORTICE • priprema: 20 min. • pečenje: 15 min.

140 g kokosovog brašna • 80 g šećera • 40 g margarina • 1 žumance
• 100 g kokosovog krema • 3 belanca • 1 prstohvat soli • brašno za kalupe
• 4 kašičice krema NUTELLA®

1. Zagrejte rernu na 180°C.
2. U činiji izmešajte kokosovo brašno, šećer, maslac, žumance i kokosov krem.
3. U posudi dobro umutite belanca dok ne postanu čvrsta i dodajte so, zatim lagano umešajte smesu sa kokosom.
4. Namažite margarinom i pospite brašnom 4 kalupa. Razdelite smesu u njima, pa dodajte po kašičicu krema NUTELLA® u svaki kalup i prekrijte testom.
5. Pecite 15 minuta. Izvadite tortice iz rerne, ostavite ih 5 minuta, zatim ih polako izvadite iz kalupa.

Savet: Dobro pritisnite NUTELU® unutar testa od kokosa kako se ne bi osušila i kako joj se ne bi stvorila korica tokom pečenja.

