

# Jahodový koláč s Nutellou

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 8

- Vanilkový pudink 1 balíček
- Nutella 1 balíček
- Máslo 120 g
- Mléko 250 ml
- Cukr 60 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo 120 g
- Vejce 2 ks
- Mouka 250 g
- Cukr 60 g
- Jahody čerstvé 500 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Z mouky, 60g cukru, 120g másla, vajec a špetky soli vypracujeme hladké těsto. Vyválíme a vložíme do formy. Zarovnáme okraje. Troubu předehřejeme na 180 stupňů a pečeme 20 minut. Po upečení necháme vychladnout.

Z mléka, vanilkového pudinku a cukru uvaříme hustý pudink. Za stálého míchání necháme vychladnout. Přimícháme máslo a nutellu.

Krémem potřeme vychladlý korpus a poklademe jahodami.