**Vánoční pečení s domácí nutellou**

**Užijte si kouzlo vánočních svátků s lahodnou domácí alternativou klasické pochoutky – nutelly. Tato sametová pomazánka, která je směsí lískových oříšků a jemného kakaa, je nejen vynikající k ranním toastům či palačinkám, ale také ideálním doplňkem vašeho repertoáru vánočního pečení. Díky kokosovému sirupu s nízkým glykemickým indexem, který jsme použili místo cukru, získá vaše domácí nutella nejen krásně karamelovou chuť, ale i punc zdravější alternativy té kupované.**

Příprava není nijak složitá, navíc pokud si přiberete na pomoc **stolní mixér Sage THE SUPER Q SBL920**. Kombinuje 3 výrobky v jednom – standartní mixér a smoothie mixér s malou nádobou vhodnou na cesty. Je možné ho použít i s vakuovým nástavcem, který umožňuje mixování v nejvyšší možné kvalitě. O vysoký výkon se stará motor s příkonem 2400 W. Přístroj má intuitivní ovládání, je vyroben ze špičkových materiálů a je vybaven speciálním nožovým systémem. Robustní kovová základna zajišťuje tichý chod bez vibrací. Nádoba mixéru je vyrobena z Tritanu bez BPA, který je vysoce odolný proti nárazu a poškrábání a lze jej bez obav opakovaně mýt v myčce na nádobí.

* **počet - 1 sklenička**
* **náročnost – snadné**
* **doba přípravy – cca 1 hodina**

**Suroviny:**

* 400 g lískových oříšků
* špetka soli
* 1 lžička vanilkového extraktu
* 3–4 lžíce kokosového sirupu
* 1 lžíce kakaa
* 1-2 lžíce kokosového tuku (nemusí být)

**Postup přípravy:**

* Nejprve si dejte na plech lískové oříšky a v troubě je nechte při 200 °C přibližně 10 minut – dokud nezačne praskat slupka na oříškách.
* Oříšky vyndejte z trouby a nechte úplně vychladnout. Poté si je dejte do kuchyňské utěrky a třete je o sebe, abyste se zbavili co nejvíce slupek.
* Oloupané a opražené oříšky dejte do nádoby mixéru SAGE SBL920. Nasaďte a zajistěte víko nádoby pro bezpečné mixování.
* Mixér zapněte tlačítkem ON a otočným ovladačem dejte MIX a postupně přidávejte stupně. Potřebujeme ořechy rozmixovat do hladkého a tekutého másla. Postupně si snižujte a zvyšujte výkon, podle potřeby.
* K hotovému oříškovému máslu přidejte další ingredience a nechte je v mixéru promíchat. Případně můžete ingredience míchat už v misce. Kakaový prášek zahustí oříškové máslo. Pokud chcete mít nutellu v tekuté konzistenci, přidejte kokosový tuk.
* Pozor, nepřidávejte vodu! Oříšky ji nasáknou a konzistence bude ještě více hustá.
* Hotovou nutellu ještě dochuťte podle své chuti přidáním sirupu anebo soli. Přendejte ji do uzavíratelné skleničky a skladujte v chladu a temnu :).
* Tip: Místo kokosového sirupu můžete přidat jakýkoliv jiný sirup jako sladidlo..nebo nesladit vůbec

**O značce Sage:**

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinula jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko značku Sage zastupuje exkluzivně společnost Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz/).

**Kontakt pro média:**

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

110 00 | Praha 1 | Opletalova 919/5

[hedvika@phoenixcom.cz](mailto:hedvika@phoenixcom.cz)

+420 774 273 821