



## Бисквит двойных ощущений с Nutella®



### Один бисквит, двойная консистенция

Мякоть и хрустящее песочное печенье – образец сладкого контраста. А добавив в середину Nutella®, вы достигнете блаженства! Изысканные, но несложные в приготовлении бисквиты великолепно подойдут для послеобеденной закуска или вкусного рождественского завтрака. Подайте это лакомство и приготовьтесь к наслаждению!

### Ингредиенты

- 150 г Nutella®
- Сахарные бусинки для украшения
- Для орехового бисквитного теста:
  - 5 яичных желтков
  - 3 яйца
  - 150 г мелкого сахара
  - 50 г картофельного или кукурузного крахмала
  - 50 г кондитерской муки
  - 100 г муки из лесных орехов
  - 50 г сливочного масла
- 1 стручок ванили
- Щепотка соли
- Для орехового песочного теста:
  - 90 г кондитерской муки
  - 35 г муки из лесных орехов
  - 75 г сливочного масла
  - 50 г сахарной пудры
  - 1 яичный желток
  - Щепотка соли
  - Измельченные лесные орехи





### 1-й шаг

- Смешать все ингредиенты.
- Раскатать тесто между двумя листами пергамента.
- Два часа охладить в холодильнике.



### 2-й шаг

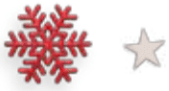
- Ножом разрезать вдоль стручков ванили и высыпать семена.
- Взбить пять яичных желтков с тремя яйцами, сахаром, солью и семенами ванили.
- В отдельной миске смешать кондитерскую муку и крахмал, затем добавить муку из лесных орехов.
- Бережно смешать мучную смесь с яичной смесью.



### 3-й шаг

- Растопить сливочное масло.
- Растопленное масло медленно добавить в яично-мучную смесь.





#### 4-й шаг

- Выложить бисквитное тесто на противень или в смазанную маслом форму для пирожных.
- Выпекать при температуре 180°C около 15 минут.



#### 5-й шаг

- Извлечь бисквит из духовки. Когда он остынет, нарезать квадратами 4,5 × 4,5 см.



#### 6-й шаг

- Извлечь из холодильника ореховое песочное тесто и вырезать печенье в форме звездочки.







### 7-й шаг

- Смазать звездочки взбитым яичным желтком.
- Посыпать измельченными лесными орехами.
- Выпекать при температуре 180 °С примерно 8–9 минут.



### 8-й шаг

- Каждый квадрат бисквита скрепить со звездочкой песочного печенья, промазав между ними 7 г Nutella®. Повторить действие со всеми остальными бисквитами.
- Каждый луч звездочки украсить каплей Nutella® и сахарными бусинками.

