



## Пирожные джандуйя с Nutella®



### Царство лесных орехов

Есть много рецептов идеальных пирожных джандуйя, и это один из них. Пирожные, пронизанные вкусом настоящих лесных орехов от сердцевинки до декора: джандуйя растворен в тесте, а Nutella® украшает поверхность. Если вы ищете нечто особенное для испытания своих кондитерских навыков, это ваш шанс.

#### Ингредиенты

- 80 г шоколада джандуйя
- 75 г сливочного масла
- 2 яйца
- 35 г миндальной муки
- 35 г сахарной пудры
- 60 г мелкого сахара
- 40 г кондитерской муки
- 150 г Nutella®





### 1-й шаг

- В двух мисочках отделить яичные желтки от белков.
- В другой миске, побольше, растопить шоколад на водяной бане 45–50°C. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло и все перемешать.
- Добавить два яичных желтка и перемешать.
- Просеять миндальную муку и сахарную пудру для получения тонкого порошка и добавить в шоколадную смесь. Консистенция теста должна быть нежной и шелковистой.



### 2-й шаг

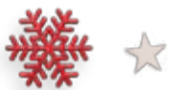
- Разогреть духовку до температуры 170 °C и поместить предназначенную для выпечки полку в середину духовки.
- В отдельной миске слегка взбить до упругости два яичных белка, по ложке добавляя мелкий сахар.



### 3-й шаг

- Лопаткой перемешать обе смеси бережными движениями снизу вверх.
- Добавить кондитерскую муку и перемешать.
- Умаслить и присыпать мукой десять форм (выбрать формы с вогнутым дном).





#### 4-й шаг

- Каждую форму до половины заполнить тестом.
- Выпекать около 12 минут. Следить, чтобы пирожные не пригорели! Будучи мягкими при извлечении из духовки, остывая, они твердеют.
- Извлечь пирожные из форм и перевернуть на тарелку. При необходимости выровнять основание.
- В каждом пирожном оставленную формой выемку заполнить 15 г Nutella®.
- Посыпать сахарной пудрой.

