

# Baltas putėsis su truputėliu „Nutella“®

Vidutinis

2 val. 50 min.



## INGREDIENTAI

### 8 porcijai

- 100 g baltojo šokolado
- 120 g „Nutella“®
- 200 g plaktos grietinėlės
- 3 kiaušinių baltymų
- 6 g želatinos lapelių
- 50 g sviesto
- 50 g miltų
- 50 g smulkaus cukraus
- 40 g smulkiai pjaustytų riešutų
- žiupsnelio druskos

## ŽINGSNIAI



1

Pabarstukams, įkaitinkite orkaitę iki 165° C (325° F). Paruoškite kepimo skardą su kepimo popieriumi.

Dubenyje, naudojant savo rankas, sumaišykite sviestą su cukrumi, įberkite miltų, smulkintų lazdyno riešutų ir žiupsnelį druskos.



2

Sudėkite paruoštą mišinį ant kepimo skardos, orkaitėje naudokite vidurinę lentyną ir kepkite 20 min. Išimkite iš orkaitės ir leiskite atvėsti.

**3**

Ruošiant putėsius, pamerkite želatinos lapelius šaltame vandenyje 10 min. Tuo tarpu, išlydikite baltąjį šokoladą.

Keptuvėje įkaitinkite grietinėlę iki vidutinės temperatūros.

Išspauskite vandenį iš želatinos lapelių ir sudėkite juos į grietinėlę. Išmaišykite ir supilkite išlydytą šokoladą. Leiskite atvėsti.

Dubenyje išplakite kiaušinių baltymus iki kol susidarys standi masė. Atsargiai pridėkite kiaušinių baltymus į šokolado mišinį.

**4**

Supilkite šokolado putėsius į stiklines ir leiskite jiems atvėsti šaldytuve bent 2 valandas.

Išimkite juos iš šaldytuvo. Su konditerijos maišeliu išspauskite 15 g „Nutella“® kremą ant viršaus, pabarstykite riešutų pabarstukais ir patiekite.

**Skanaus!**