

Baltais uzpūtenis ar drumstalām un Nutella®

Vidēja

2 h 50 min



SASTĀVDAĻAS

8 porcijām

100 g valget šokolaadi

120 g Nutella®-t

200 g vahukoort

3 munavalget

6 g želatīnilehti

50 g vōid

50 g jahu

50 g suhkrut

40 g peeneks hakitud metspähkleid

nāpuotsatāis soola

PAGATAVOŠANA



1

Krõbediku valmistamiseks kuumuta ahi 165 kraadini. Kata ahjuplaat kùpsetuspaberiga. Sega kausis kàte abil või, suhkur, jahu, peeneks jahvatatud pähklikid ja sool.



2

Aseta krõbediku segu ahjuplaadile ja kùpseta ahju keskmisel siinil 20 minutit. Võta kùpsemise jàrel ahjust vàlja ja lase jahtuda.



3

Vahu valmistamiseks pane želatiinilehed 10 minutiks külma vette. Vahepeal sulata kuuma vee vannil valge šokolaad. Kuumuta pannil koor keskmise kuumuseni. Pigista želatiinilehtedest vesi vàlja ja lisa need koorele. Sega lãbi ja vala kooresegu sulatatud šokolaadi hulka. Lase jahtuda. Teises kausis vahusta munavalged tugevaks vahuks. Lisa vahustatud munavalged spaatli abil õrnalt šokolaadivahule.

**4**

Jaga šokolaadivaht klaasidesse ja asetage 2 tunniks külmkappi tahenema. Seejärel võta külmkapist välja, kaunistage kondiitrikoti abil 15g Nutella[®]-ga, puistage peale pähklikrõbedikku ja serveeri.

Et voila!