

Лешнико-шоколадов кекс с Nutella®

Medium

10 Portions

1 h 30 min



ПРОДУКТИ

80 г лешнико-шоколадов крем

75 г масло

2 яйца

35 г бадемово брашно

35 г пудра захар

60 г кристална захар

40 г сладкарско брашно

150 г Nutella® Съставки

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

В две малки купи отделете жълтъците от белтъците.

В друга, по-голяма купа разтопете шоколада на 45-50°C (115-120°F) на водна баня. Прибавете маслото, нарязано на малки кубчета, и разбъркайте заедно.

Добавете двата жълтъка и ги разбийте в сместа.

Пресейте бадемовото брашно и пудрата захар до получаване на фин прах и го прибавете към шоколадовата смес. Тестото трябва да е с нежна и копринена консистенция.



2

Загрейте фурната до

170°C (340°F), като поставите скалата на средна позиция.

В отделна купа разбъркайте до пяна двата белтъка, а след това ги разбийте до получаване на гъста консистенция, като добавяте кристалната захар лъжичка по лъжичка.



3

Объркайте двете смеси в едно, като разбърквате внимателно с шпатула от горе надолу.

Бъркайки сместа, добавете сладкарското брашно, за да се смеси с останалото.

Намажете с мазнина и поръсете с брашно 10 форми за печене (изберете форма с вдлъбнато дъно).



4

Изсипете тестото така, че да запълни всяка форма до половината.

Печете ги около 12 минути. Внимавайте да не прегорите кексчетата! Не се притеснявайте, ако са меки. Те ще се втвърдят, когато изстинат.

Извадете кексчетата от формите и ги обърнете наопаки върху чиния. Ако се налага, подравнете ги в основата.

Запълнете всяко кексче с 15 г Nutella® в образуваното от формата място.

Поръсете с пудра захар.



Et voila!