Сладки от варено тесто с портокалова бита сметана и Nutella®

Hard | 36 Portions | 2 h 0 min

ПРОДУКТИ

За курабиеното тесто:

50 г масло

60 г кафява захар

60 г сладкарско брашно

щипка сол

За вареното тесто:

75 г вода

75 г пълномаслено прясно мляко

3 г сол

3 г захар

65 г меко масло

3 яйца

80 г брашно за хляб

За пълнежа:

180 г Nutella®

За портокаловия крем с бита сметана:

500 г прясна сметана

3 супени лъжици пудра захар

портокалова кора

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1 Започнете с приготвянето на курабиеното тесто: смесете всичките му съставки заедно.

2 Върху лист хартия за печене разточете курабиеното тесто до дебелина 3 мм и го сложете във фризера.

3 Междувременно пригответе сладките от варено тесто: кипнете заедно млякото, водата, солта, захарта и маслото.

4

Докато сместа е все още загрята на котлона, добавете пресятото брашно, като бъркате енергично с дървена лъжица. На дъното на съда трябва да се оформи златиста кора.

5

Оставете да изстине, сложете едно по едно яйцата и разбъркайте с тел, докато тестото стане гладко.

6

Загрейте фурната до 210°C (410°F), като поставите скарата на долна позиция.

Покрийте тавата с хартия за печене и с помощта на шприц изстисквайте по малко от сместа така, че да се образуват 3-сантиметрови топчета.

7

Извадете курабиеното тесто от фризера.

Изрежете замръзналото тесто с формичка за сладки с диаметър 3 сантиметра така, че да се получат дискове.

8

Поставете замръзналите курабиени дискове върху топчетата.

Печете 15-18 минути, докато добият златистокафяв цвят.

9

За да приготвите портокаловият крем с бита сметана, разбийте крема с пудрата захар и настържете портокаловата кора.

След това разрежете топчетата наполовина. Намажете 5 г Nutella® върху долната половина.

С помощта на шприц с назъбен накрайник изстискайте портокаловият крем с бита сметана върху намазания с Nutella® слой, след което захлупете с горната половина на топчето.

Украсете с портокалова кора

nutella

Et voila!