

Cukroví dvojího požitku s pomazánkou Nutella®

Střední

4 h 0 Min.



SUROVINY

NA 20 PORCÍ

150 g Nutella®

cukrové perly jako dekorace

Na lískooříškový piškot:

5 vaječných žloutků

3 vejce

150 g cukru krystal

50 g bramborového nebo kukuřičného škrobu

50 g hladké mouky

100 g mletých lískových oříšků

50 g másla

1 vanilkový lus

špetka soli

Na lískooříškové křehké pečivo:

90 g hladké mouky

35 g mletých lískových oříšků

75 g másla

50 g cukru moučka

1 vaječný žloutek

špetka soli

nasekané lískové oříšky

POSTUP



1

Na lískooříškové křehké těsto:

Smícháme všechny ingredience.

Vyválíme těsto mezi dvěma vrstvami pergamenového papíru na-silnější plát.

Na-tácu vložíme do-lednice odležet na-2-hodiny.



2

Během doby odpočívání lískooříškového křehkého těsta si-připravíme lískooříškový piškot:

Vanilkový lusk podélně rozřízneme a-vyškrábneme z-něj semínka do-mísy.

Přidáme 5-vaječných žloutků, 3-celá vejce, cukr a-sůl a-vyšleháme do-pěny.

V-jiné misce smícháme hladkou mouku a-škrob, pak přidáme mleté lískové oříšky.

Jemně smícháme směs mouky s-vaječnou pěnou.



3

Rozpustíme máslo.

Malou část rozpuštěného másla vmícháme do-směsi mouky a-vejec, postupně vmícháme i-zbytek másla.

**4**

Vzniklé těsto rozetřeme na-plech vyložený papírem na-pečení.

Pečeme při teplotě 180 °C-(355 °F) přibližně 15-minut.

**5**

Upečený lískooříškový piškot vyndáme z-trouby a-po-vychladnutí ho-nakrájíme na-čtverce 4,5 cm-x-4,5 cm.

**6**

Hvězdy potřeme rozšlehaným vaječným žloutkem.

Posypeme nasekanými lískovými oříšky.

Pečeme při teplotě 180 °C-(355 °F) po-dobu asi 8-9 minut.

**7**

Piškotové čtverce potíráme po-7-gramech pomazánky Nutella[®] a-na-ni-přilepíme hvězdu. Pokračujeme, až-máme všechno cukroví spojené.

Špičky hvězd ozdobíme kapkou pomazánky Nutella[®].

**8**

Piškotové čtverce potíráme po-7-gramech pomazánky Nutella[®] a-na-ni-přilepíme hvězdu. Pokračujeme, až-máme všechno cukroví spojené.

Špičky hvězd ozdobíme kapkou pomazánky Nutella[®].