

Jemné nugátové minišálky Nutella®

Snadné

3 h 0 Min.



SUROVINY

NA 8 PORCÍ

250 g nugátu s celými lískovými oříšky nebo mandlemi

50 g křupavých sušenek Amaretti

800 g smetany ke šlehání 40%

80 g cukru moučka

120 g pomazánky Nutella®

cukr moučka na posypání

POSTUP



1

Pomocí nože rozdrobíme nugát a-sušenky Amaretti na-malé nepravidelné kousky.



2

Smetanu šleháme s-cukrem, až-je-nadýchaná, hebká a-drží tvar.



3

Do vyšlehané smetany přidáváme me-kousky nugátu a-křupavých sušenek Amaretti a-jemně zdola nahoru mícháme.

Směs necháme nejméně 2-hodiny odpočinout v-lednici.

**4**

Po odležení směs rozdělíme do malých šálek.

**5**

Minišálky dozdobíme pomazánkou Nutella®, zhruba po-15-g-na-porci a posypeme moučkovým cukrem.