

RECEPT

# Zázvorové minidortíky s náplní Nutella®

Obtížné

1 h 45 Min.



## SUROVINY

NA 24 PORCÍ

300 g medu

1 vejce

120 g rozpuštěného másla

100 ml mléka

190 g hladké mouky

60 g kukuřičného škrobu

1 ½ lžičky (5 g) prášku do pečiva

4 lžičky (8 g) směsi koření na zázvorové perníčky

špetka soli

150 ml smetany ke šlehání

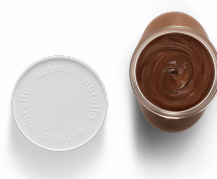
50 g smetanového sýru

20 g cukru krystal

¼ pomeranče - kůra

120 g pomazánky Nutella®

zlaté cukrové perly a vločky jedlého plátkového zlata na ozdobení



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

## POSTUP

1

Přehřejeme troubu na 170 °C (340 °F) a mřížku umístíme do středu trouby.

Zavírací kulatou dortovou formu o průměru 24 cm vymažeme a vysypeme hrubou moukou.

V míse šleháme med s vajíčky, rozpuštěným máslem a mlékem.

Prosejeme mouku s kukuřičným škrobem, práškem do pečiva, kořením a solí. Pak směs smícháme s medovou hmotou a zpracováváme, dokud se nespojí na hladké těsto.

Těsto vlijeme do připravené formy. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 30 minut, až párátko zapíchnuté do středu dortu nelepí.

Vyndáme z trouby, necháme vychladnout a pak vyklopíme z formy na mřížku.

2

Použijeme kulaté cukrářské vykrajovátko o průměru 3 cm a z upečeného korpusu vykrojíme 24 minidortíků. Pak je podélně prořízneme v půli.





**3**

Všech 48 kousků dortíků potřeme pomazánkou Nutella®, po 2,5 gramech a dáme stranou.



**4**

V míse šleháme smetanu ke šlehání se smetanovým sýrem, cukrem a pomerančovou kůrou, až hmota zhoustne a je nadýchaná.

Vyšlehaný krém naplníme do cukrářského sáčku a pomocí něj nastříkáme krém na potřené půlky 24 minidortíků. Slepujeme je se zbylými 24 díly, přičemž stranu potřenou pomazánkou Nutella® dáváme nahoru.

Dortíky ozdobíme cukrovými perlami a vločkami jedlého plátkového zlata.