RECEPT

Savojský piškotový dort s náplní Nutella®

Střední | 1 h 30 Min.

SUROVINY

NA 8 PORCÍ

50 g hladké mouky

50 g kukuřičného škrobu

4 vejce

140 g cukru krupice

30 g cukru moučka

100 g pomazánky Nutella®

-

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

POSTUP

1

Předehřejeme troubu na 150 °C (300 °F) a mřížku umístíme do středu trouby.

Vymažeme a hrubou moukou vysypeme moukou zavírací kulatou dortovou formu o průměru 22 cm.

Prosejeme mouku společně s kukuřičným škrobem.

Oddělíme žloutky od bílků. Ke žloutkům přidáme 40 g cukru krupice a vyšleháme společně do pěny.

2

V další míse šleháme 4 bílky, postupně přidáváme zbývající cukr krupice, až se tvoří tuhé špičky sněhu.

3

Do vyšlehaných žloutků zlehka vmícháme prosátou mouku se škrobem, pak opatrně zapracujeme bílkový sníh.

4

Těstem plníme připravenou formu. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 30–40 minut, až je těsto zlatohnědé.

Vyndáme z trouby a necháme mírně zchladnout. Pak vyjmeme z formy na mřížku a necháme vychladnout zcela.

5

Vychladlý dortový korpus v polovině podélně rozřízneme, abychom získali dvě vrstvy.

6

Potřeme uvnitř pomazánkou Nutella® a obě vrstvy zase spojíme.

Z kartonu si vystřihneme hvězdy. Položíme je na povrch dortu a ten pocukrujeme moučkovým cukrem. Pak kartony opatrně sundáme.