

RECEPT

Broskvové zákusky se sušenkami Amaretti a náplní Nutella®

Střední

2 h 30 Min.



SUROVINY

NA 14 PORCÍ

4 vejce

160 g třtinového cukru

280 g smetany

350 g mandlové mouky

65 g rýžové mouky

špetka soli

1 vanilkový lusk

1 malá sklenka pomerančového likéru Grand Marnier

30 g sušenek Amaretti

400 g broskví v sirupu

140 g pomazánky Nutella®



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

POSTUP



1

2 vejce rozklepeme a oddělíme žloutky od bílků.

Ve velké míse smícháme 2 celá vejce, 2 vaječné žloutky, smetanu, 140 g třtinového cukru, špetku soli, semínka vyškrábnuté vanilkového lusku a likér Grand Marnier. Vše ušleháme do pěny.

Pak přidáme prosátou rýžovou mouku s mandlovou moukou a pečlivě promícháme.



2

V jiné míse ušleháme bílky se zbylými 20 gramy třtinového cukru na tuhý sníh. Pak jemně vmícháme do moučné směsi.



3

Malé hliníkové formičky vymažeme tukem a vysypeme moukou. Mírně nad polovinu je naplníme těstem.

Na vrch dáme kousky okapaných broskví a rozdrobené sušenky Amaretti.

Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C (355°F) přibližně 25 minut, až jsou zákusky zlatavě hnědé, na mřížce umístěné ve středu trouby.

Do těsta pícháme dřevěné párátko, abychom viděli, zda je těsto propečené a na párátko se nechytá.

**4**

Zákusky vyndáme z trouby a necháme při pokojové teplotě vychladnout.

Cukrářským vykrajovátkem vyřízneme ze spodní části dortíků kousky o velikosti poloviny vinné zátky.

Pomocí cukrářského sáčku na zdobení vytvořené důlky plníme pomazánkou Nutella®, zhruba po 10 gramech. Pak otvory opět uzavřeme kousky, které jsme vykrojili.