

RECEPT

Lískooříškové košíčky s náplní Nutella®

Obtížné

1 h 20 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

Na košíčky:

110 g měkkého másla

220 g cukru krupice

2 vejce

120 g mletých lískových oříšků

115 g hladké mouky

½ lžičky (2 g) prášku do pečiva

špetka soli

120 ml plnotučného mléka

150 g pomazánky Nutella®

Na sněhové pusinky:

2 bílky

185 g cukru krupice

50 g vody



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

POSTUP



1

o **Na košíčky:**

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

Na košíčky vyšleháme máslo s cukrem do pěny, trvá to asi 5 minut. Pak do pěny vmícháme vajíčka a mleté lískové ořechy.

Do jiné mísy prosejeme mouku s práškem do pečiva a solí. Pak ji zapracováváme do pěny s lískovými oříšky, až se vše spojí na hladké těsto.



2

Těstem naplníme 10 papírových košíčků na muffiny. Vložíme do trouby a pečeme 20–25 minut, až párátko zapíchnuté do středu moučnicků nelepí.

Košíčky necháme na mřížce vychladnout.



3

Z vychladlých košíčků odkrojíme vršky, které později použijeme jako víčka. Lžící vyhloubíme do košíčků jamku.

Pomocí cukrářského sáčku s hladkou trubičkou plníme košíčky pomazánkou Nutella®, zhruba 15 g do každého. Pak přiklopíme víčka.



4

o **Na sněhové pusinky:**

V malém rendlíku zahříváme 150 g cukru a vodu, až dosáhne teploty 118 °C (245 °F).

Mezitím v misce ručním elektrickým mixerem šleháme bílky za postupného přidávání 35 g cukru, až se tvoří nadýchané špičky.

Jakmile cukrový sirup dosáhne teploty 118 °C (245 °), zvýšíme obrátky mixeru a po stěně misky přiléváme sirup. Dokud jsou stěny misky teplé, pokračujeme ve šlehání.



5

Cukrářský sáček s hladkou trubičkou naplníme sněhem a na zaklopené vršky košíčků vytlačujeme sněhové pusinky.



6

Mikrohořákem pusinky zkaramelizujeme. Košíčky se sněhovými pusinkami můžeme také dát zkaramelizovat dát do trouby nastavené na gril při nejvyšší teplotě.