

RECEPT

Zákusky Gianduja s pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

80 g čokolády Gianduja (lískooříškového nugátu)

75 g másla

2 vejce

35 g mandlové mouky

35 g cukru moučka

60 g cukru krystal

40 g hladké mouky

150 g pomazánky Nutella®



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

POSTUP



1

Do dvou malých misek oddělíme žloutky od bílků.

V další větší misce rozpustíme čokoládu na teplé vodní lázni při teplotě 45–50 °C (115–120 °F). Přidáme na kostky nakrájené máslo a mícháním spojíme.

Přidáme 2 vaječné žloutky a opět promícháme.

Prosejeme mandlovou mouku s moučkovým cukrem, abychom získali jemný prášek, ten vmícháme do čokoládové směsi. Konzistence těsta musí být jemná a hedvábně hladká.



2

Přehřejeme troubu na 170 °C (340 °F) a mřížku na pečení dáme doprostřed trouby.

2 bílky nejprve lehce napěníme a pak za postupného přidávání krupicového cukru ušleháme na tuhý sníh.



3

Tuhý sníh sítěrkou opatrně vmícháme do čokoládové směsi.

Postupně přidáváme hladkou mouku a mícháme.

Vymažeme a moukou vysypeme 10 obdélníkových formiček s vypouklým dnem.



4

Těsto nalijeme jen do poloviny výšky formičky.

Pečeme přibližně 12 minut. Opatrně, aby se zákusky neupekli příliš! I když jsou měkké při vyndávání z trouby, po vychladnutí ztuhnou.

Ztuhlé korpusy vyjmeme z forem obrátíme je na vál prohlubní vzhůru. Je-li to potřeba, zarovnáme základnu korpusů.

Korpusy plníme pomazánkou Nutella® pomocí cukrářského sáčku s hladkou cukrářskou trubičkou.

Pocukrujeme moučkovým cukrem.