

RECEPT

Tmavé sušenky ricciarelli s pomazánkou Nutella®

Obtížné

8 Porce

1 h 0 Min.



SUROVINY

NA 8 PORCÍ

150 g loupaných mandlí

200 g moučkového cukru

2 lžice kaka

2 bílky (přibližně 70 g)

Hořkomandlové aroma

100 g hořké čokolády

Moučkový cukr na ozdobu

120 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

POSTUP



1

Opražte mandle – vložte je na několik minut do trouby předehřáté na 100 °C a poté je v mixéru rozmixujte se 2 lžícemi moučkového cukru. Rozpusťte čokoládu ve vodní lázni a dejte ji stranou, dokud nevychladne. Zbytek moučkového cukru prosejte spolu s kakaem do velké mísy. Bílky ušlehejte dotuha, na konci je zakapejte několik kapkami hořkomandlového aroma. Přidejte obě připravené směsi, promíchejte vše dohromady, přikryjte těsto potravinářskou fólií a nechte přes noc odpočívat v lednici.



2

Předehřejte troubu na 160 °C. Vyjměte směs z lednice, nechte ji 15 minut při pokojové teplotě a položte na vál posypaný moučkovým cukrem. Uhnětte těsto, vyválejte váleček a rozdělte ho na dvacet malých kuliček. Kuličky obalujte v moučkovém cukru, který jste dali do misky. Obracejte je tak, aby byly pokryté cukrem ze všech stran.



3

Kuličky rozmístěte na plech vyložený pečicím papírem. Jemně je rozmáčknete a pečte v horké troubě asi 20 minut, dokud se na povrchu sušenky nevytvoří praskliny. Vyměňte plech z trouby a sušenky nechte 5 minut chladnout. Poté je položte na mřížku a nechte úplně vychladnout.



4

Vyskládejte ricciarelli na podnos, posypte je ještě trochou moučkového cukru a podávejte s 15 g pomazánky Nutella® na porci (2–3 sušenky).

**Takhle chutná laskavost. Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**