

RECEPT

Parozzo v mandlové krustě s pomazánkou Nutella

®

Střední

6 Porce

1 h 15 Min.



SUROVINY

NA 6 PORCÍ

- 6 vajec
- 200 g cukru
- 150 g semolinové mouky
- 200 g nasekaných mandlí
- 2 lžíce likéru (například Amaretto)
- 1 citron
- 60 ml oleje
- 90 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)
- Opražené plátky mandlí



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

POSTUP

**1**

Oddělte žloutky od bílků a vložte je do 2 samostatných misek. Vyšlehejte žloutky spolu s cukrem, dokud nevznikne nadýchaná směs. Smíchejte mandle, semolinu, strouhanou citronovou kůru, olej a likér. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh a jemně ho přidávejte do směsi promícháváním shora dolů.

**2**

Do vymazané a moukou vysypané formy ve tvaru polokoule nalijte těsto a pečte v troubě předehřáté na 160 °C po dobu 40–45 minut. Špejlí zkontrolujte, zda je moučník hotový. Vyjměte parozzo z trouby, nechte ho 10 minut chladnout, pak ho jemně vyklopte na mřížku a nechte vychladnout úplně.

**3**

Parozzo celý potřete pomazánkou Nutella® a poté ho posypte plátky pražených mandlí.

**Skvělá chuť v každém kousku. Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**