

Sušienky double sensation s Nutellou®

Medium

4 h 0 min



Zložiek

na 20 porcie

150 g Nutelly®
cukrové perličky na ozdobenie

Na orechové piškótové pečivo:

5 žĺtkov
3 vajcia
150 g kryštálového cukru
50 g zemiakového alebo kukuričného škrobu
50 g hladkej múky
100 g múčky z lieskových orechov
50 g masla
1 vanilkový struk
štipka soli

Na krehké orechové pečivo:

90 g hladkej múky
35 g múčky z lieskových orechov
75 g masla
50 g práškového cukru
1 žĺtok
štipka soli
nasekané lieskové orechy

KROKY



1

Na krehké orechové pečivo:

Všetky přísady zmiešajte.

Cesto vyváľajte medzi 2 papiermi na pečenie

Dajte odpočinúť do chladničky na 2 hodiny.



2

Kým je krehké cesto uložené v chladničke, môžete začať s prípravou piškótového cesta:

Nožom po dĺžke vanilkový struk rozrežte a vyškrabnite semienka.

Rozšľahajte 5 žĺtkov spolu s 3 celými vajčkami, cukrom, soľou a vanilkou

V samostatnej miske zmiešajte hladkú múku so škrobom a pridajte múčku z lieskových orechov

Jemne zmiešajte zmes múky s vaječnou zmesou

**3**

Rozpusťte maslo

Do pripravenej zmesi po trochu pridávajte celé roztopené maslo.

**4**

Zmes na piškótové koláčiky vlejte na plech vystlaný papierom na pečenie alebo do vymastenej formy na pečenie.

Pečte pri 180 °C (355 °F) asi 15 minút.

**5**

Piškótové cesto vyberte z rúry. Po vychladnutí nakrájajte na štvorce veľkosti 4,5 x 4,5 cm.

**6**

Cesto na krehké orechové pečivo vyberte z chladničky a vykrajovačkou vykrojte sušienky v tvare hviezdy.

**7**

Každú hviezdu potrite rozšľahanými žĺtkami

Posypte nasekanými lieskovými orechmi

Pečte pri 180 °C (355 °F) asi 8 – 9 minút.

**8**

Každý štvorec z piškótového cesta zlepte s hviezdou z krehkého orechového cesta 7 g Nutelly. Takto naplňte a zlepte všetky sušienky.

Každú hviezdu ozdobte kvapkami Nutelly a cukrovými perličkami.