

RECIPE

Piškótvý koláč Savoy s Nutellou®

Medium

1 h 30 min



Zložiek

na 8 porcie

- 50 g hladkej múky
- 50 g kukuričného škrobu
- 4 vajcia
- 140 g kryštálového cukru
- 30 g práškového cukru
- 100 g Nutelly®



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

KROKY



1

Rúru predhrejte na 150 °C (300 °F) a rošt zasunúť do stredu rúry.

Pripravte si okrúhlu formu na tortu s priemerom 22 cm s pružinovým uzáverom na jednoduché vyberanie. Vymastite ho maslom a vysypte múkou.

Múku preosejte spolu s kukuričným škrobom.

V miske vyšľahajte do penista 4 žĺtky so 40 g kryštálového cukru.



2

V inej miske za postupného pridávania kryštálového cukru vyšľahajte 4 bielky na hustý sneh.



3

Do zmesi vyšľahaných žĺtkov opatrne vmiešajte múku, potom sneh.

**4**

Cesto vlejte do pripravenej formy a pečte 30 – 40 minút (alebo dozlatista).

Vyberte z rúry a nechajte trochu vychladnúť. Potom korpus vyberte z formy a nechajte vychladnúť na drôtenom rošte úplne.

**5**

Korpus rozrežte pozdĺžne na 2 polovice.

**6**

Jeden plát natrite Nutellou a priložte druhý plát.

Z lepenky vystrihnete hviezdu a použite ju ako šablónu na ozdobenie torty práškovým cukrom.