

RECIPE

Broskyne a sušienky Amaretto s Nutellou®

Medium

2 h 30 min



ZLOŽIEK

NA 14 PORCIE

- 2 vajcia
- 80 g bielkov (2 bielky)
- 2 žĺtky
- 160 g trstinového cukru
- 280 g smotany
- 350 g mandľovej múky
- 65 g ryžovej múky
- štipka soli
- 1 vanilkový struk
- 1 malý pohár Grand Marnier
- 30 g sušienok Amaretto
- 400 g broskýň v sirupe
- 140 g Nutelly®



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

KROKY



1

Vanilkový struk nožom po dĺžke rozdeľte a vyškriabnite semienka.

Vo veľkej mise zmiešajte 2 celé vajcia, 2 žĺtky, 140 g trstinového cukru, štipku soli, semienka vanilky a Grand Marnier.

Všetko spolu vyšľahajte, pridajte preosiatu ryžovú múku s mandľovou múkou a ďalej šľahajte.



2

V inej miske vyšľahajte bielky so zvyšnými 20 g trstinového cukru, kým nestuhnú, a jemne pridajte do prvej zmesi.



3

Malé samostatné hliníkové formičky vymastite a vysypte múkou. Každý naplňte tekutým cestom trochu viac ako do polovice.

Doplňte niekoľkými kúskami broskýň v náleve (dobre odkvapkané) a trochu rozdrvených sušienok Amaretto.

Pečte pri 180 °C (355 °F) na strednej priečke rúry približne 25 minút (alebo kým koláče nebudú zlatistohnedé).

Do cesta vpichnete drevené špáradlo a skontrolujte, či je prepečené.

**4**

Koláče vyberte z rúry a nechajte ich pri izbovej teplote vychladnúť.

Pomocou okrúhlej vykrajovačky vykrojte kus zo spodnej časti každého koláča (vo veľkosti polovice zátky vínovej fľaše).

Pomocou zdobiaceho vrecúška naplňte každý otvor 10 g Nutelly® a potom ho uzavrite kúskom koláča, ktorý ste vybrali.