

RECIPE

Koláčiky Gianduia s Nutellou®

Medium

1 h 30 min



Zložiek

NA 10 PORCIE

80 g čokolády gianduia

75 g masla

2 vajcia

35 g mandľovej múky

35 g práškového cukru

60 g kryštálového cukru

40 g hladkej múky

150 g Nutelly®



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

KROKY



1

Žĺtky vajíčok oddelíte od bielkov do dvoch misiek.

V ďalšej väčšej miske, vo vodnom kúpeli pri 45 - 50 °C (115 - 120 °F), rozpustíte čokoládu. Maslo nakrájané na malé kocky pridajte do roztopenej čokolády a pomiešajte.

Pridajte 2 žĺtky a zmiešajte.

Preosejte mandľovú múku a práškový cukor a zapracujte ich do čokoládovej zmesi. Konzistencia cesta musí byť jemná a hladká.



2

Rúru predhrejte na 170 °C (340 °F) a rošt zasunúť do stredu rúry.

V samostatnej nádobe jemne napeňte 2 bielky a za pridávania kryštálového cukru po jednej lyžici vyšľahajte tuhý sneh.



3

Pripravené dve zmesi opatrne zmiešajte zhora nadol stierkou.

Pridajte hladkú múku a premiešajte.

Vymastíte a múkou vysypté 10 formičiek (zvoľte tvar s vydutým dnom).

**4**

Cesto nalejte do polovice výšky každej formičky.

Pečte asi 12 minút. Treba dať pozor, aby sa koláčiky neprepiekli! Hoci sú po vybratí z rúry mäkké, po vychladnutí stuhnú.

Koláčiky vyklopte z foriem na tanier. Podľa potreby ich spodok vyrovnajte.

Každý koláčik v mieste priehlbeniny naplňte 15 g Nutelly.

Posypte práškovým cukrom.