

# Sušienky double sensation s nátierkou Nutella®

Stredná

4 h 0 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 20 PORCIÍ

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

## POSTUP



1

### Na krehké orechové pečivo:

Všetky přísady zmiešajte.

Cesto vyváliajte 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 nátierky Nutella®. Takto naplňte a zlepte všetky sušienky.

Každú hviezdu ozdobte kvapkami nátierky Nutella® a cukrovými perličkami.