

RECEPT

Miniperníky s nátierkou Nutella®

Ťažká

1 h 45 Min.



INGREDIENCIE

NA 24 PORCIÍ

300 g medu

1 vajce

120 g roztopeného masla

100 ml mlieka

190 g hladkej múky

60 g kukuričného škrobu

1 ½ čajovej lyžičky (5 g) prášku do pečiva

4 čajové lyžičky (8 g) zmesi perníkového korenia

štipka soli

150 ml smotany na šľahanie

50 g čerstvého smotanového syra

20 g kryštálového cukru

kôra z ¼ pomaranča

120 g nátierky Nutella®

zlaté cukrové perličky a zlaté vločky na ozdobenie



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP

1

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

Okrúhlu tortovú formu s priemerom 24 cm s pružinovým uzáverom na jednoduché vyberanie vymastite a vysypte múkou.

V miske vyšľahajte med s vajíčkom, roztopeným maslom a mliekom.

Múku, kukuričný škrob, prášok do pečiva, koreníe a soľ preosejte. Zmiešajte s medovou zmesou na tekuté cesto.

Cesto nalejte do pripravenej tortovej formy a pečte 30 minút (alebo kým nebude špajdľa zasunutá do stredu koláča suchá).

Vyberte z rúry, nechajte vychladnúť a preložte z formy na drôtený rošt.

2

Pomocou vykrajovačky s priemerom 3 cm vykrojte 24 mini koláčikov a každý rozrežte na dve polovice.





3

Na každý kúsok natrite 2,5 g Nutelly® a odložte.



4

V miske vyšľahajte smotanu na šľahanie spolu s čerstvým smotanovým syrom, cukrom a kôrou z pomaranča, kým zmes nezhrubne a nenapení sa.

Zdobiacu vrecúško naplňte krémovou syrovou penou. Natrite ňou 24-polovic minikoláčikov a zlepte ich s ďalšími 24-polovicami minikoláčikov natretých nátiarkou Nutella®. Vrch koláčikov potrite Nutellou®.

Minikoláčiky dozdobte zvrchu zlatými cukrovými perličkami a zlatými vločkami.