RECEPT

Piškótový koláč Savoy s nátierkou Nutella®

Stredná | 1 h 30 Min.

INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

50 g hladkej múky

50 g kukuričného škrobu

4 vajcia

140 g kryštálového cukru

30 g práškového cukru

100 g nátierky Nutella®

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

POSTUP

1

Rúru predhrejte na 150 °C (300 °F) a rošt zasuňte 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 trocha vychladnúť. Potom korpus vyberte z formy a nechajte vychladnúť na drôtenom rošte úplne.

5

Korpus rozrežte pozdĺžne na 2 polovice.

6

Jeden plát natrite nátierkou Nutella® a priložte druhý plát.

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