

Sušienky Zimtstern (škoricová hviezda) s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 5 Min.



INGREDIENCIE

NA 30 PORCIÍ

- 2 bielky
- 160 g práškového cukru
- 2 čajové lyžičky (4 g) škorice
- 300 g mletých lieskových orechov
- 1 lyžička šťavy z citróna
- 120 g nátierky Nutella®

POSTUP



1

Rúru predhrejte na 120 °C (250 °F) a rošt zasunúť do stredu rúry.

Bielky vyšľahajte s cukrom na hustý pevný sneh.

Do malej misky na polevu odložte 2 polievkové lyžice snehu.



2

Do väčšieho zvyšku snehu jemne primiešajte škoricu a mleté lieskové orechy, kým sa nespoja.



3

Cesto vyváliať medzi 2 listami papiera na pečenie na 4 mm hrúbku a vykrajovačkou v tvare hviezdy tvoriť sušienky.

Sušienky uložte na plech vystlaný papierom na pečenie. Pomocou okrúhlej formičky vykrojíte v strede sušienky malý otvor. Takto pripravte polovicu sušienok.

Odložený sneh z bielkov zmiešajte so šťavou z citróna a čajovou lyžičkou natrite povrch sušienok s malým otvorom.

**4**

Pečte 10 minút a nechajte úplne vychladnúť.

Zdobiacim vrecúškom s malým otvorom (asi 2 mm) naplňte Nutellou®.

Na každú spodnú sušienku (bez otvorov) vytlačte asi 4 g nátierky Nutella® a navrch priložte sušienku (s otvorom).