

RECEPT

# Pečivo choux s pomarančovou šľahačkou a nátierkou Nutella®

Ťažká

2 h 0 Min.



## INGREDIENCIE

NA 36 PORCIÍ

### Na craquelin:

50 g masla  
60 g hnedého cukru  
60 g hladkej múky  
štipka soli

### Na pečivo choux:

75 g vody  
75 g čerstvého plnotučného mlieka  
3 g soli  
3 g cukru  
3 vajcia

80 g chlebovej múky

### Na plnku:

180 g nátierky Nutella®

### Na pomarančový šľahačkový krém:

500 g čerstvej smotany  
3 polievkové lyžice práškového cukru  
pomarančová kôra



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

## POSTUP



- 1** | Začnite prípravou craquelinu: všetky prísady na craquelin spolu zmiešajte.



- 2** | Na papieri na pečenie vyváľajte cesto na craquelin s hrúbkou 3 mm a odložte ho do mrazničky.



- 3** | Medzitým pripravte pečivo choux: vodu, soľ, cukor a maslo privedte do varu.



4

Ešte počas ohrevu pridajte preosiatu múku a silno miešajte varechou, až kým sa na dne hrnca nevytvorí zlatá kôrka.



5

Nechajte vychladnúť a vyšľahajte spolu s vajcami, pridávajte ich po jednom, kým tekuté cesto nebude jemné.



6

Rúru predhrejte na 210 °C (410 °F) a rošt zasunúť do spodnej časti.

Plech na pečenie vyložte papierom na pečenie a zdobiacim vrecúškom vytlačte zmes tak, aby ste vytvorili kôpky s priemerom 3 cm.





7

Cesto na craquelin vyberte z mrazničky.

Zo zmrazeného cesta vykrojíte pomocou vykrajovačky s priemerom 3 cm okrúhle sušienky.



8

Mrazené okrúhle tvary craquelinu položte na venčeky.

Pečte 15 – 18 minút, kým nebudú zlatohnedé.



9

Na prípravu pomarančového šľahačkového krému vyšľahajte smotanu s práškovým cukrom dotuha a do zmesi vmiešajte nastrúhanú kôru z pomaranča.

**10**

Hotové pečivo rozkrojte na polovice. Hornú polovicu potrite 5 g Nutelly®.

Vrúbkoványm zdobiacim vrecúškom vytlačte pomarančovú šľahačku na nátierku Nutella® a zakryte hornou polovicou sušienok.

Ozdobte pomarančovou kôrou.