

RECEPT

Broskyne a sušienky Amaretto s nátierkou Nutella®

Stredná

2 h 30 Min.



INGREDIENCIE NA 14 PORCIÍ

- 2 vajcia
- 80 g bielkov (2 bielky)
- 2 žítky
- 160 g trstinového cukru
- 280 g smotany
- 350 g mandľovej múky
- 65 g ryžovej múky
- štipka soli
- 1 vanilkový struk
- 1 malý pohár Grand Marnier
- 30 g sušienok Amaretto
- 400 g broskýň v sirupe
- 140 g nátierky Nutella®



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

POSTUP



1

Vanilkový struk nožom po dĺžke rozdeľte a vyškriabnite semienka.

Vo veľkej miske zmiešajte 2 celé vajcia, 2 žltky, 140 g trstinového cukru, štipku soli, semienka vanilky a Grand Marnier.

Všetko spolu vyšľahajte, pridajte preosiatu ryžovú múku s mandľovou múkou a ďalej šľahajte.



2

V inej miske vyšľahajte bielky so zvyšnými 20 g trstinového cukru, kým nestuhnú, a jemne pridajte do prvej zmesi.



3

Malé samostatné hliníkové formičky vymastite a vysypte múkou. Každý naplňte tekutým cestom trochou viac ako do polovice.

Doplňte niekoľkými kúskami broskýň v náleve (dobre odkvapkané) a trochou rozdrvených sušienok Amaretto.

Pečte pri 180 °C (355 °F) na strednej priečke rúry pribl. 25 minút (alebo kým koláče nebudú zlatistohnedé).

Do cesta vpichnite drevené špáradlo a skontrolujte, či je prepečené.



4 |

Koláče vyberte z rúry a nechajte ich pri izbovej teplote vychladnúť.

Pomocou okrúhlej vykrajovačky vykrojte kus zo spodnej časti každého koláča (vo veľkosti polovice zátky vínovej fľaše).

Pomocou zdobiaceho vrecúška naplňte každý otvor 10 g nátierky Nutella® a potom ho uzavrite kúskom koláča, ktorý ste vybrali.