

RECEPT

Lieskovo-orechové košíčky s nátierkou Nutella®

Ťažká

1 h 20 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

Na košíčky:

110 g mäkkého masla

220 g kryštálového cukru

2 vajcia

120 g mletých lieskových orechov

115 g hladkej múky

½ čajovej lyžičky (2 g) prášku do pečiva

štipka soli

120 ml plnotučného mlieka

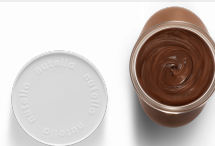
150 g nátierky Nutella®

Na snehovú penu:

2 bielky

185 g kryštálového cukru

50 g vody



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

POSTUP



1

o **Na košíčky:**

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

Maslo a cukor miešajte 5 minút metličkou na krém. Potom primiešajte vajcia s mletými lieskovými orechmi.

Do inej nádoby preosejte múku spolu s práškom do pečiva a soľou, potom pridajte zmes masla a vajec a miešajte, kým sa nespoja.



2

Lyžicou cesto naložte do 10 papierových košíčkov a pečte 20 – 25 minút (alebo kým nebude špajdľa zasunutá do stredu koláča suchá).

Košíčky nechajte vychladnúť na drôtenom rošte.



3

Malým nožom odrežte vrch každého koláčika a lyžičkou vyberte malý kúsok z upečeného stredu (neskôr sa použije ako vršok košíčka).

Zdobiacim vrecúškom naplňte každý koláčik 15 g nátierky Nutella® a prikryte ho odrezaným vrškom.



4

o **Na snehovú penu:**

V malej panvici zohrejte 150 g cukru a vody, kým nedosiahne 118 °C (245 °F).

Zatiaľ v druhej miske vyšľahajte elektrickým šľahačom bielky na tuhý sneh za postupného pridávania 35 g cukru.

Keď cukrový sirup dosiahne teplotu 118 °C (245 °F), odstavte ho, na šľahači zvýšte otáčky a sirup pomaly vlievajte pozdĺž stien misky. Pokračujte v šľahaní, až kým nebudú steny misky minimálne teplé.



5

Zdobiace vrecúško naplňte snehovou penou a ozdobte ňou vrch koláčikov.



6

Snehovú penu skaramelizujte flambovacou pištoľou alebo grilom v rúre nastavenom na najvyššiu teplotu.