

RECEPT

Croquembouche s nátierkou Nutella®

Ťažká

1 h 20 Min.



INGREDIENCIE

NA 24 PORCIÍ

120 g nátierky Nutella®

Na pečivo z odpaľovaného cesta:

185 ml vody

165 g zmäknutého masla nakrájaného na malé kocky

175 g hladkej múky

25 g čerstvého plnotučného mlieka

5 vajec

štipka soli

Na karamel:

100 g kryštálového cukru

50 ml vody



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

POSTUP



1

Na odpaľované cesto mierne zohrejte vodu so štipkou soli a pridajte kocky masla izbovej teploty.

Po roztopení masla ďalej vodu zohrievajte, a potom celú naraz vlejte do múky. 1 minútu hmotu premiešavajte metličkou, potom drevenou varechou a za stáleho miešania pomaly varte.



2

Zmes sa začne postupne oddeľovať od bokov stien hrnca a dostane tvar gule.

Vtedy zložte hrniec z plameňa, zmes nechajte vychladnúť a preložte ju do inej nádoby.

V samostatnej nádobe vyšľahajte vajcia.



3

Uvarenú zmes miešajte a postupne pridávajte najskôr mlieko, potom vyšľahané vajcia.

Rúru predhrejte na 220 °C (428 °F).



4

Plech vysteľte papierom na pečenie.

Zdobiacie vrecúško naplňte pripraveným cestom a na plech vytlačte 3 cm špirálové kôpky v dostatočnej vzdialenosti od seba. Kôpky môžete tvoriť aj dvoma čajovými lyžičkami.

Plech vložte do rúry na spodný rošt. Po 10 minútach znížte teplotu na 190 °C. Ďalej pečte 7 minút. Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.



5

Zdobiacim vrecúškom naplňte každú guľôčku 5 g nátierky Nutella®



6

Na prípravu karamelu dajte cukor a vodu do hrnca a povarte na strednom plameni.

Počkajte, kým cukor nezovrie. Keď sa sfarbí do zlatista, zložte hrniec z plameňa a spodok každej guľôčky namočte do karamelu.

Na servírovací tanier postupne ukladajte guľôčky do tvaru pyramídy.