

RECEPT

Koláčiky Gianduia s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 30 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

80 g čokolády gianduia

75 g masla

2 vajcia

35 g mandľovej múky

35 g práškového cukru

60 g kryštálového cukru

40 g hladkej múky

150 g nátierky Nutella®



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

POSTUP



1

Žĺtky vajíčok oddelíte od bielkov do dvoch misiek.

V ďalšej väčšej miske, vo vodnom kúpeli pri 45 - 50 °C (115 - 120 °F), rozpustíte čokoládu. Maslo nakrájané na malé kocky pridajte do roztopenej čokolády a pomiešajte.

Pridajte 2 žĺtky a zmiešajte.

Preosejte mandľovú múku a práškový cukor a zapracujte ich do čokoládovej zmesi. Konzistencia cesta musí byť jemná a hladká.



2

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

V samostatnej nádobe jemne napeňte 2 bielky a za pridávania kryštálového cukru po jednej lyžici vyšľahajte tuhý sneh.



3

Pripravené dve zmesi opatrne zmiešajte zhora nadol stierkou.

Pridajte hladkú múku a premiešajte.

Vymastíte a múkou vysypté 10 formičiek (zvoľte tvar s vydutým dnom).

**4**

Cesto nalejte do polovice výšky každej formičky.

Pečte asi 12 minút. Treba dať pozor, aby sa koláčiky neprepiekli! Hoci sú po vybratí z rúry mäkké, po vychladnutí stuhnú.

Koláčiky vyklopte z foriem na tanier. Podľa potreby ich spodok vyrovnajte.

Každý koláčik v mieste priehlbeniny naplňte 15 g nátierky Nutella®.

Posypte práškovým cukrom.