

RECEPT

Biela pena s posýpkou a nátierkou Nutella®

Stredná

2 h 50 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

Na penu

100 g bielej čokolády

120 g Nutella®

200 g smotany na šľahanie

3 bielky

6 g plátkovej želatíny

Na malom kúsku

50 g masla

50 g hladkej múky

50 g kryštálového cukru

40 g jemne nasekaných lieskových orechov

štipka soli



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

POSTUP



1

Na posýpku predhrejte rúru na 165 °C (325° F). Plech vysteľte papierom na pečenie.

V miske rukami zmiešajte maslo s cukrom, pridajte múku a jemne nasekané lieskové orechy a soľ.



2

Posýpku nasypťte na plech a vložte do rúry na strednú úroveň. Pečte 20 minút, potom vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.



3

Na penu vložte plátky želatíny do studenej vody na 10 minút. Zatiaľ vo vodnom kúpeli roztopte bielu čokoládu.

V panvici na strednom plameni rozohrejte smotanu.

Z plátok želatíny vyžmýkajte vodu a pridajte do smotany. Premiešajte a vlejte do roztopenej čokolády. Nechajte vychladnúť.

V miske vyšľahajte z bielkov tuhý sneh a stierkou ho jemne vmiešajte do čokoládovej masy.

**4**

Čokoládovou penu rozdeľte do pohárov a odložte ich do chladničky odpočinúť najmenej na 2 hodiny.

Vyberte ich z chladničky. Navrch zdobiacim vrecúškom vytlačte vrstvu 15 g nátierky Nutella®, posypte posýpkou z lieskových orechov a podávajte.