

RECEPT

Tmavé sušienky ricciarelli s nátierkou Nutella®

Ťažká

8 Porcia

1 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

- 150 g lúpaných mandlí
- 200 g múčkového cukru
- 2 lyžice kakaa
- aróma horkých mandlí
- 100 g horkej čokolády
- múčkový cukor na ozdobu
- 120 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP



1 Opražte mandle --vložte ich na-niekoľko minút do-rúry vyhriatej na-100 °C-a-potom ich v-mixéri rozmixujte s-2-lyžicami múčkového cukru. Rozpusťte čokoládu vo-vodnom kúpeli a-dajte ju-bokom vychladnúť. Zvyšok múčkového cukru preosejte spolu s-kakaom do-veľkej misy. Bielky vyšľahajte dotuha, nakoniec do-nich kvapnite niekoľko kvapiek arómy horká mandľa. Pridajte obidve pripravené zmesi, premiešajte všetko dohromady, prikryte cesto potravinárskou fóliou a-nechajte cez noc odpočívať v-chladničke.



2 Vyhrejte rúru na-160 °C. Vyberte zmes z-chladničky, nechajte ju-odpočinúť 15-minút pri izbovej teplote a-vyklopte na-dosku posypanú múčkovým cukrom. Vypracujte cesto, vytvarujte valček a-rozdeľte ho-na-dvadsať malých guliek. Múčkový cukor si-nasypte do-misky a-obaľujte v-ňom gulky. Poobracajte ich tak, aby boli obalené cukrom zo-všetkých strán.



3

Guľky poskladajte na-plech vyložený papierom na-pečenie. Jemne ich roztlačte a-pečte v-horúcej rúre asi 20-minút, dokiaľ sa-na-povrchu sušienky nevytvoria praskliny. Vytiahnite plech z-rúry a-sušienky nechajte 5-minút chladnúť. Potom ich položte na-mriežku a-nechajte vychladnúť úplne.



4

Vyskladajte ricciarelli na-podnos, posypte ich ešte trochou múčkového cukru a-podávajte s-15-g-nátierky Nutella® na-porciu (2--3-sušienky).

Takto chutí láskavosť. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept