

Biskvitni kolač Savoy s Nutellom[®]

Medium

1 h 30 min



SASTOJCI

ZA 8 PORCIJE

50g brašna

50g kukuruznog škroba

4 jaja

140g šećera

30g šećera u prahu

100g Nutelle[®]

NAČIN PRIPREME



1

Zagrijte pećnicu na 150°C (300°F) i postavite rešetku na srednji nivo

Premažite maslacem i pospite brašnom okrugli kalup za kolače promjera 22 cm s mehanizmom za lakše vađenje kolača iz kalupa

Prosijite brašno i kukuruzni škrob

U zdjeli umutite 4 žumanjka s 40g šećera dok smjesa ne postane svijetla i pjenasta



2

U drugoj zdjeli istucite bjelanjke u čvrst snijeg postupno dodajući preostali šećer



3

Nježno umiješajte brašno u smjesu žutanjaka, a potom i snijeg od bjelanjaka



4

Premjestite smjesu u pripremljeni lim za pečenje i pecite 30-40 minuta (ili dok ne poprimi zlatno-smeđu boju)

Izvadite iz pećnice i pustite da se lagano ohladi. Potom biskvit izvadite na žičani stalak i pustite da se potpuno ohladi.



5

Prerežite biskvit po dužini kako biste dobili 2 sloja



6

Namažite Nutellu® i sastavite 2 sloja

Izrežite zvijezdu od kartona i koristite je kao šablonu za ukrašavanje šećerom u prahu