

Mini Gingerbread Cakes with Nutella®

Hard

1 h 45 min



Hozzávalók

24 adaghoz:

300 g méz

1 tojás

120 g olvasztott vaj

100 ml tej

190 g liszt

60 g kukoricakeményítő

1,5 teáskanál (5 g) sütőpor

4 teáskanál (8 g) gyömbéres fűszerkeverék

egy csipet só

150 ml habtejszín

50 g krémsajt

20 g kristálycukor

¼ narancs héja

120 g Nutella®

arany cukorgyöngyök és arany levélforgácsok a
díszítéshez

Lépések:

1

Melegítsük fel a sütőt 170°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot középpóllásba.

Vajazzunk ki és lisztezzünk be egy 24 cm átmérőjű kapcsos tortaformát, aminek a karimája könnyen eltávolítható.

Egy keverőtálban verjük fel a tojást a mézzel, az olvasztott vajjal és a tejjel.

Szitáljuk át és keverjük össze a lisztet a keményítővel, a sütőporral, a fűszerekkel és a sóval. Adjuk hozzá a mézes keveréket, majd dolgozzuk simára az egészet.

Tegyük a tésztát egy előkészített tepsire és süssük körülbelül 30 percig (vagy amíg a sütemény közepébe szúrt fogvájóra már nem ragad a tészta).

Vegyük ki a sütőből, hagyjuk kihűlni és aztán fordítsuk ki a formából egy rácsra.

2

3 cm átmérőjű kerek kiszűrővel vágjunk ki 24 mini tortát, majd vágjuk őket ketté.



**3**

Minden tortát kenjük meg 2,5 g Nutella[®]-val, majd tegyük félre.

**4**

Egy tálban verjük fel a habtejszint a krémsajttal, a cukorral és a narancshéjjal kemény, de könnyű habbá.

Tegyük a krémsajtos habot egy nyomózsákba. Nyomjuk a krémet a 24 fél tortácskára, majd tegyük azokat össze a másik 24 fél tortácskával. A torták Nutella[®]-s fele legyen felfelé.

Díszítsük arany cukorgyönggyökkel és levélforgácsokkal a tortácskák tetejét.