

Gianduia tortácskák Nutella[®]-val

Közepes

1 h 30 minimum



Hozzávalók

10 adaghoz:

80 g gianduja csokoládé

75 g vaj

2 tojás

35 g mandulaliszt

35 g porcukor

60 g kristálycukor

40 g rétesliszt

150 g Nutella[®]

Lépések:



1

Két kis tálba válasszuk szét a tojás sárgáját a fehérjétől.

Egy másik, nagyobb tálban olvasszuk meg a csokoládét 45-50°C-os vízfürdőben. Keverjük bele a kis kockákra vágott vajot.

Adjuk hozzá a 2 tojássárgáját és keverjük össze.

Szitáljuk át a mandulalisztet és a porcukrot, hogy csak a finom szemcsék maradjanak, majd keverjük bele a csokoládékeverékbe. A tészta legyen lágy és selymes.



2

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

Egy másik tálban a 2 tojásfehérjét kicsit habosítsuk fel, majd verjük kemény habbá. Kanalanként adjuk hozzá a kristálycukrot.



3

A két keveréket felülről lefelé egy lapáttal óvatosan forgatva keverjük egybe.

Adjuk hozzá a réteslisztet a keverékhez.

Zsírozzunk és lisztezzünk ki 10 tortaformát (olyan formát választunk, aminek bemélyed az alja).



4

A formákat félig töltjük meg tésztával.

Süssük körülbelül 12 percig. Vigyázzunk, hogy ne süssük túl a tortácskákat! Bár amikor kivesszük őket a sütőből puhák, ahogy hűlnek úgy fognak megkeményedni.

Vegyük ki a tortácskákat a formából és fordítsuk őket egy tányérra. Ha szükséges, egyenesítsük ki az alját.

Töltsünk minden tortácskába 15 g Nutella®-t a mélyedésbe.

Szórjuk meg porcukorral.