

# Töltött hóember Nutella®-val

Nehéz

4 h 30 minimum



## Hozzávalók

12 adaghoz

### Sodó:

- 1 csésze tej
- ¼ csésze kristálycukor
- 2 nagy tojássárgája
- 1 egész tojás
- 2 ek kukoricakeményítő
- 2 ek sótlan vaj kockára vágva
- 1 tk vanília

### Töltött tészta:

- ½ csésze kristálycukor, plusz 1 ek külön
- ¼ csésze forró víz (38°C - 44°C)
- 2 ¼ tk aktív szárított élesztő
- 4 csésze finomliszt
- 2 ek növényi zsiradék
- 1 csésze meleg tej
- 1 ek növényi olaj
- 1 ek sütőpor
- 4 tk hideg víz
- 1 ek tej
- 1 felvert tojás
- 12 ek Nutella® (1 ek/adag)

## Lépések:

**1**

Vegyünk egy közepes méretű edényt, öntsük bele a tejet, és lassú tűzön melegítsük. Keverjünk bele 2 ek cukrot, majd miután megolvadt, zárjuk el a lángot.

Egy közepes edényben keverjük simára a tojássárgákat és 2 ek cukrot. Adjuk hozzá a kukoricakeményítőt, és addig keverjük, amíg a keverék teljesen sima nem lesz.

Forraljuk fel a tejes keveréket, mérjük ki belőle  $\frac{1}{4}$  csészét, és folyamatos keverés mellett adjuk hozzá a tojásos keverékhez.

Az így megdolgozott tojásos keveréket folyamatos kevergetés mellett adjuk hozzá a megmaradt tejes keverékhez, majd addig melegítsük közepes tűzön (továbbra is folyamatosan kevergetve), amíg elkezd besűrűsödni (kb. 3 perc).

Ezután zárjuk el a lángot, vegyük le az edényt a tűzhelyről, adjuk hozzá a hideg vajat és a vaníliát, majd keverjük simára (kb. 15 perc).

Az edényt takarjuk le műanyag fedővel, tegyük hűtőbe, és várjuk meg, amíg a töltelék megköt (legalább 2 óra).

(A tölteléket egy nappal előre elkészíthetjük.)



## 2

Oldjuk fel a cukrot meleg vízben, és szórjuk a tetejére az élesztőt. Hagyjuk állni 2-3 percig, majd addig jól keverjük el.

Szitáljuk a lisztet egy nagy edénybe, és alakítsunk a közepébe egy mélyedést.

Fogjunk egy másik edényt, és öntsük össze a zsiradékot, a cukrot, az élesztős keveréket és a tejet. (A zsiradék nem fog teljesen feloldódni a folyadéokban.)

A tésztakészítéshez fokozatosan adagoljuk a nedves keveréket a liszt közepébe.

Gyúrjuk a tésztát 10 percig, és lisztezzük, ha szükséges. Kenjük be olajjal a tészta külsejét, majd takarjuk le, és hagyjuk pihenni meleg helyen másfél óráig, vagy amíg kétszeresére nem nő a mérete.

Dolgozzuk meg a tésztát, és lapítsuk ki. Keverjük össze a sütőport és a hideg vizet egy kis edényben, majd a keveréket oszlassuk el egyenletesen a tésztán. Hajtsuk össze a tésztát, és gyúrjuk kb. 10 percig, vagy amíg sima és fényes nem lesz. (A tészta keményebb kell, hogy legyen, mint a szokásos fehér kenyértészta.)

Takarjuk le, és hagyjuk pihenni 30 percig.





3

Osszuk fel a tésztát 12 közepes méretű és 12 kis méretű darabra, majd mindet lapítsuk ki a tenyerünkkel.

Nyújtófával nyújtsuk őket kerek korongokká, negyedeket fordítva minden nyújtásnál. (Megjegyzés: Úgy nyújtsuk, hogy a közepük vastag maradjon, a vékonyabb széleket egyszerűbb redőzni.)

Tegyünk egy nagy kanál tölteléket minden korongra.

Húzzuk össze a széleit, majd csavarjuk össze, hogy erősen lezárjuk. Hagyjuk pihenni összeillesztett résszel lefelé, letakarva legalább 30 percig.



4

Melegítsük elő a sütőt 190°C-ra.

Verjünk fel 1 ek tejet 1 tojással. Rakjunk össze egy kicsi és egy nagy bucit egy sorba, úgy hogy hóembert formáljunk. Kenjük be őket a tojásos keverékkel, majd süssük őket 10-12 percig.

Ezután hagyjuk őket hűlni. Díszítsük őket Nutella®-val, és tálaljuk egy pohár tejjel és gyümölcsökkel.

