

RECIPÉ

Biskopt Savoy z kremem Nutella®

Medium

1 h 30 min



Składniki na 8 porcji

50 g mąki

50 g skrobi kukurydzianej

4 jajka

140 g cukru

30 g cukru pudru

100 g kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1 | Nagrzij piekarnik do 150°C i umieść blachę do pieczenia na środkowej półce.

Okrągłą tortownicę (z zatrzaskiem) o średnicy 22 cm posmaruj masłem i oprósz mąką.

Przesiej mąkę ze skrobią kukurydzianą przez sito.

W misce ubijaj 4 żółtka z 40 g cukru, aż nabiorą bladego koloru i staną się puszyste.



2 | W innej misce ubij 4 białka, stopniowo dodając pozostały cukier, aż piana stanie się sztywna.



3 | Delikatnie wsyp mąkę do masy z żółtek. Następnie dodaj ubitą pianę.

**4**

Wlej ciasto do uprzednio przygotowanej formy i piecz przez 30-40 minut (lub do momentu, gdy ciasto nabierze złotobrazowego koloru).

Wymij ciasto z piekarnika i poczekaj, aż odrobinę wystygnie. Następnie wymij je z formy, przełóż na kratkę i poczekaj, aż zupełnie wystygnie.

**5**

Przekrój ciasto na dwa blaty.

**6**

Rozprowadź równomiernie krem Nutella® na dolnej warstwie przykryj górnym blatem.

Wytnij gwiazdkę z kartonu i użyj jej jako szablonu do dekoracji ciasta cukrem pudrem.