

PRZEPIS

# Mini torciki piernikowe z kremem Nutella®

Trudne

1 h 45 min



## Składniki na 24 porcji

300 g miodu

1 jajko

120 g roztopionego masła

100 ml mleka

190 g mąki

60 g skrobi kukurydzianej

1 1/2 łyżeczki (5 g) proszku do pieczenia

4 łyżeczki (8 g) mieszanki przypraw do piernika

szczypta soli

150 ml śmietany do ubijania

50 g twarogu naturalnego

20 g cukru

skórki z 1/4 pomarańczy

120 g kremu Nutella®

złote perełki cukrowe i złote płatki do dekoracji



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

## WYKONANIE

1

Nagrzij piekarnik do 170°C i wstaw blachę do pieczenia na środkową półkę.

Okrągłą tortownicę (z zatrzaskiem) o średnicy 24 cm posmaruj masłem i oprósz mąką.

W misce wymieszaj miód z jajkiem, stopionym masłem i mlekiem.

Przesiej przez sito mąkę, skrobię, proszek do pieczenia, przyprawy i sól. Połącz składniki suche z mokrymi i mieszaj, aż się połączą.

Wlej ciasto do uprzednio przygotowanej formy i piecz przez 30 minut (lub dopóki wbita w środek ciasta drewniana wykałaczką po wyjęciu nie będzie czysta).

Wyjmij ciasto z piekarnika i poczekaj, aż wystygnie.

2

Za pomocą okrągłej wykrawarki o średnicy 3 cm wytnij z ciasta 24 krążki, która następnie przekrój je na dwie warstwy.



**3**

Rozprowadź 2,5 g kremu Nutella® na każdym krążku.

**4**

W misce wymieszaj śmietanę z twarogiem, cukrem i skórką pomarańczową, aż nabiorą gęstej i puszystej konsystencji.

Nałóż śmietanowy mus do rękawa cukierniczego. Nanieś go na 24 połówki mini tortów i złoż z pozostałymi 24 krążkami z ciasta, tak by strona posmarowana kremem Nutella® znajdowała się na górze.

Udekoruj mini torciki złotymi perełkami cukrowymi i złotymi płatkami.