

PRZEPIS

# Podwójne ciastka z kremem Nutella®

Średnie

4 h 0 min



## Składniki na 20 porcji

### Na biszkopty z orzechami laskowymi:

5 żółtek jaj

3 jajka

150 g cukru

50 g skrobi (ziemniaczanej lub kukurydzianej)

50 g mąki tortowej

100 g mielonych orzechów laskowych

50 g masła

1 laska wanilii

szczypta soli

### Na ciasto kruche z orzechami laskowymi:

90 g mąki do wypieku ciast

35 g mąki z orzechów laskowych

75 g masła

50 g cukru pudru

1 żółtko jajka

szczypta soli

posiekane orzechy laskowe

### Do dekoracji:

150 g kremu Nutella®

cukrowe perełki do dekoracji



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

## WYKONANIE



1

- **Ciasto kruche z orzechami laskowymi:**

Wymieszaj wszystkie składniki.

Rozwałkuj ciasto między dwoma arkuszami pergaminu.

Schłódź w lodówce przez 2 godziny.



2

- Czekaając na schłodzenie kruchego ciasta z orzechami, możesz zacząć przygotowywać biszkopt:

Przekrój wzdłuż laskę wanilii i wyskrob ze środka nasiona.

Rozbełtaj 5 żółtek i 3 całe jajka, cukier, sól i nasiona wanilii.

W oddzielnej misce wymieszaj mąkę do wypieku ciast i skrobię, a następnie dodaj mielone orzechy laskowych.

Delikatnie wymieszaj składniki suche z mokrymi.

**3**

Roztop masło.

Pomału dodawaj stopione masło do reszty składników.

**4**

Wlej masę na biszkopt na blachę do pieczenia lub na posmarowaną tłuszczem formę do ciast.

Piecz w temperaturze 180°C przez około 15 minut.

**5**

Wymij biszkopt z piekarnika. Po wystygnięciu pokrój go na kwadraty o wymiarach 4,5 x 4,5 cm.





6

Wymij kruche ciasto z lodówki i powycinaj z niego ciastka w kształcie gwiazdek.



7

Posmaruj gwiazdki rozbełtanym jajkiem. Posyp posiekanymi orzechami laskowymi.

Piecz w temperaturze 180°C przez około 8-9 minut.



8

Przyklej gwiazdki z kruchego ciasta do biskoptów za pomocą 7 g kremu Nutella®.

Każdą gwiazdkę udekoruj odrobiną kremu Nutella® i perełkami cukrowymi.