ORIEŠKOVÉ GUĽKY

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

150 g	maslové kekse
100 g	mascarpone
3 PL	Nutella
200 g	biela čokoláda
20 ks	lieskové orechy

Čas prípravy

30 minút

Náročnosť

Postup prípravy

Postup na guľky:

1. **Pomletie keksov:** Maslové keksy si môžeš pripraviť viacerými spôsobmi – buď ich vložíš do vrecúška a pomocou valčeka rozdrvíš, alebo ich pomelieš v kuchynskom robote so strúhadlovými nadstavcami či vo food processore.

2. **Príprava zmesi:** Do pomletých keksov pridaj mascarpone a dve polievkové lyžice Nutelly. Všetko dôkladne premiešaj, kým nevznikne hladká hmota. Nezabudni, že pri tom používaš čisté, umyté rúčky.

3. **Tvarovanie guľôčok:** Z hotovej zmesi si odváž 20-gramové kúsky. Do každého vlož jeden oriešok a v dlaniach vytvaruj guličku.

4. **Chladenie:** Z uvedeného množstva získaš približne 16 guličiek. Vlož ich dochladničky a nechaj chladiť najmenej 15 minút.

Dokončenie:

1. **Roztopenie čokolády:** Nad vodným kúpeľom si roztop čokoládu.

2. **Dochutenie:** Do roztopenej čokolády primiešaj lyžicu Nutelly. Ja som pridala lyžicu pasty z lieskových orechov, preto ich mám bielej farby.

3. **Namáčanie a zdobenie:** Vyber zachladené guličky z chladničky, zapichni do nich špáradlo a namáčaj ich do čokolády. Ihneď ich posyp drobnými kúskami lieskových orieškov.

Videopostup s radami a tipmi nájdeš na mojom Instagrame.

Bon appétit!

Ako si pripraviť domácu Nutellu?

Zmiešaj:

- cukor (kľudne ho nemusíš pridávať vôbec),
- čokoládu (rozhodni sa, či použiješ horkú alebo mliečnu),
- kakao,
- mlieko (so sušeným vydrží tvoja Nutella dlhšie, s pasterizovaným má kratšiu trvanlivosť),
- pastu z lieskových orieškov (stačí pomlieť upečené lieskové oriešky),
- olej (môžeš použiť napríklad slnečnicový alebo olej z hroznových jadier).