

# Nutellový krémeš

**Piškóta:** 9 bielkov  
9 PL kr. cukor  
3 PL strúhanka  
3 PL múka  
1,5 dcl olej  
½ prášok do pečiva

pokrájané orechy  
350g nutella

**Krém:** 1 l mlieko  
9 žĺtkov  
3 ks vanilkový puding  
2 ks vanilínový cukor  
2 -3 PL kakao  
30 dkg maslo  
4-6 dcl šľahačka

## Postup:

Najprv pokrájame orechy na malé kúsky, aby pokryli spodok plechu, ktorý vystelieme papierom na pečenie. Pripravíme si piškótu. Bielky s cukrom vyšľaháme na hustú penu, a potom vmiešame strúhanku, múku, olej a prášok do pečiva. Hotovú piškótu vylejeme na pokrájane orechy a pečieme pri 175 °C asi 15 minút. Po upečení piškótu prevrátíme, stiahneme papier a potrieme nutellou ešte na teplú piškótu.

So žĺtkov, mlieka, pudingové prášku a vanilínového cukru uvaríme hustý puding. Necháme vychladnúť. Po vychladnutí vymiešame s maslom, rozdelíme na 2 časti a do jednej primiešame kakao. Šľahačku vyšľaháme. Krém pokladáme na vychladnutú piškótu potretú nutellou na spôsob šachovnice, čiže striedame kakaový a vanilkový krém vodorovne i zvislo. Krém zahladíme a na vrch dáme šľahačku (množstvo podľa potreby). Dozdobiť môžete postrúhanou čokoládou.