



Rotolo Natalizio Con Nutella®



Arte in cucina

Accetta la sfida e sorprendi I tuoi ospiti con questo goloso tronchetto natalizio decorato con Nutella®

Ingredienti

- Impasto per la decorazione:
 - 30 g burro ammorbidito
 - 30 g di zucchero a velo
 - 30 g di farina
 - 1 albume
 - 5 g di cacao in polvere
- Impasto per il rotolo:
 - 3 uova
 - 100 g di zucchero semolato
 - 100 g di farina
 - 180 g di Nutella®





Step 1

- Cominciate con l'impasto per la decorazione: in una ciotola mescolate il burro ammorbidito, lo zucchero a velo e il cacao in polvere.
- Aggiungete l'albume e la farina setacciata e mescolate fino ad amalgamare il tutto e ottenere una consistenza morbida.



Step 2

- Rivestite una teglia da forno con l'apposita carta.
- Disegnate su un cartoncino le forme dei vasetti di Nutella® e poi ritagliatele per creare il vostro stencil.
- Appoggiate lo stencil sulla carta da forno e disegnate i vasetti ricopiando i contorni.
- Mettete la crema di cacao in una sac a poche e usatela per colorare le forme disegnate sulla carta da forno, poi lasciate riposare la teglia nel congelatore per 15 minuti.



Step 3

- Mentre la decorazione si trova nel congelatore, preparate la pastella per il rotolo: frullare 2 tuorli d'uovo, 1 uovo e 50 g di zucchero granulato fino a che si monta, quindi aggiungere la farina setacciata, un po' alla volta. In una seconda ciotola, frustate i due bianchi d'uovo rimanenti con i restanti 50 g di zucchero granulato, quindi aggiungete questa miscela alla prima pastella.





Step 4

- Togliete la teglia dal congelatore. Versate l'impasto sulla teglia sopra le forme e livellatelo con una spatola.
- Infornate a 180°C (350°F) per circa 10-12 minuti.



Step 5

- Togliete lo strato dalla teglia del forno ancora caldo e adagiatelo su un panno pulito, facendo attenzione a non romperlo.
- Arrotolate lo strato, avvolgendolo nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per 10 minuti.
- Srotolate lo strato su un foglio di carta da forno.
- Riempite la sac a poche con Nutella® e utilizzate un beccuccio da 3 mm per fare dei cerchietti sullo strato di torta, poi stendeteli uniformemente con una spatola.



Step 6

- Arrotolate nuovamente la torta.
- Lasciatela riposare per almeno 50 minuti.
- Eliminate le estremità così che si possano vedere gli strati interni, tagliate a fette e servite.

