



Yuleboomstammetje met Nutella®



een feest op tafel!

Met meerdere lagen, perfect afgerond en een heerlijke Nutella-smaak. Je kerstcake wordt iets speciaals: een traditionele rol in de vorm van een kerststammetje. Wist je dat in sommige culturen de stam een symbool van geluk is? Snijd het stammetje dus lekker aan en deel hem met je familie en vrienden.

Ingrediënten

- 5 eieren
- 200 g amandelmeel
- 200 g bloedsuiker
- 8 eiwitten
- 70 g kristalsuiker
- 130 g patentbloem
- 70 g zachte boter
- 225 g Nutella® (voor de vulling binnenin en de buitenkant)





Stap 1

- Zeef de bloem en smelt de boter.
- Klop in een grote kom de 5 eieren, het amandemeel en de kristalsuiker.



Stap 2

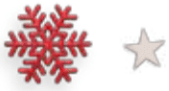
- Klop in een andere kom de 8 eiwitten met de bloedsuiker, die u geleidelijk toevoegt.
- Voeg om de beurt beetje bij beetje de bloem en de stijfgeslagen eiwitten toe aan het 1e beslag.
- Voeg als laatste de gesmolten boter toe die u met een beetje van het deeg hebt gemengd.



Stap 3

- Verdeel het mengsel over 2 bakplaten bedekt met bakpapier.
- Bak op 240°C gedurende ongeveer 6-8 minuten.
- Haal elke laag van de hete bakplaat, zorg ervoor dat deze niet breekt.
- Dek af met een plasticfolie en bewaar in de koelkast.





Stap 4

- Neem de lagen cake en plaats ze op een vel bakpapier.
- Vul een spuitzak met een ronde spuitmond van 3 mm met Nutella®, maak gelijke cirkels van Nutella® en smeer ze daarna uit.



Stap 5

- Rol de cake op.
- Bedek de buitenkant ook met Nutella®.
- Laat de rol rusten en snij de 2 uiteinden af zodat de verschillende lagen binnenin te zien zijn.
- Versier de buitenkant van de rolcake naar wens.

