



## Декоративный рождественский рулет с Nutella®



### Искусство на кухне

Бросьте себе вызов и поразите гостей разработанным Nutella® рождественским поленом.

#### Ингредиенты

- Тесто для декора
- 30 г мягкого сливочного масла
- 30 г сахарной пудры
- 30 г муки
- 1 яичный белок
- 5 г какао порошка
- Тесто для рулета
- 3 яйца
- 100 г мелкого сахара
- 100 г муки
- 180 г Nutella®





### 1-й шаг

- Сначала готовится тесто для декора: смешать в миске сливочное масло, сахарную пудру и какао порошок.
- Добавить яичный белок и муку через сито, мешать до получения однородной массы.



### 2-й шаг

- Противень застелить пергаментом.
- Вырезать из картона трафарет в форме баночки Nutella®.
- На пергамент уложить трафарет и обвести контуры.
- Какао смесь уложить в кондитерский мешок и заполнить обведенные на пергаменте поля, затем противень на 15 минут поместить в морозильник.



### 3-й шаг

- Пока декор выдерживается в морозильнике, приготовить тесто для рулета: взбить два яичных желтка, одно яйцо и 50 г мелкого сахара до получения воздушной массы, затем очень постепенно засыпать муку через сито.
- Во второй миске взбить оба оставшихся яичных белка с оставшимися 50 г мелкого сахара до получения упругой массы, затем добавить эту смесь к первому тесту.





#### 4-й шаг

- Извлечь противень из морозильника. Перелить это тесто в заранее подготовленные формы и разровнять лопаточкой.
- Печь в духовке при температуре 180 °С примерно 10–12 минут.



#### 5-й шаг

- Снять лист с горячего противня и осторожно, чтобы не сломать, уложить на чистую ткань.
- Свернуть рулет, накрыть пищевой пленкой и на десять минут положить в холодильник.
- Развернуть рулет и уложить на пергамент.
- Кондитерский мешок с круглым отверстием 3 мм заполнить Nutella® и выложить Nutella® кругами на рулет, затем разровнять лопаточкой.



#### 6-й шаг

- Рулет снова свернуть.
- Дать ему отстояться примерно 50 минут.
- Срезать концы, чтобы были видны внутренние слои, нарезать ломтиками и подать на стол.

