



Рождественское полено с Nutella®



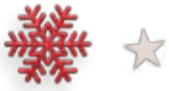
Дерево на столе

Многослойное, с идеально сбалансированным вкусом и ароматом Nutella®. Ваша рождественская выпечка станет чем-то совершенно особым: традиционный рулет, выполненный в форме рождественского полена. Знаете ли вы, что в некоторых культурах полено символизирует удачу? Разрежьте его на ломтики и угощайте семью и друзей?

Ингредиенты

- 5 яиц
- 200 г миндальной муки
- 200 г сахарной пудры
- 8 яичных белков
- 70 г мелкого сахара
- 130 г кондитерской муки
- 70 г мягкого сливочного масла
- 225 г Nutella® (для начинки и декора)





1-й шаг

- Просеять муку и растопить масло.
- В большой миске взбить пять яиц, добавить миндальную муку и мелкий сахар.



2-й шаг

- В другой миске вспенить восемь яичных белков, постепенно добавляя сахарную пудру.
- В первое тесто постепенно и попеременно добавить кондитерскую муку и вспененные яичные белки.
- Под конец добавить топленое масло, смешанное с небольшим количеством теста.



3-й шаг

- Разделить тесто и выстелить на два противня, выстланные пергаментом.
- Выпекать при температуре 240 °C около 6–8 минут.
- Каждый лист осторожно, чтобы не сломать, снять с горячего противня.
- Накрывать пищевой пленкой и положить в холодильник.





4-й шаг

- Каждый слой рулета уложить на пергамент.
- Кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 3 мм заполнить Nutella®, выложить однородные круги Nutella®, затем выровнять.



5-й шаг

- Свернуть рулет.
- С наружной стороны также смазать Nutella®.
- Дать рулету отстояться и отрезать оба конца, чтобы просматривались различные слои.
- Украсить рулет по своему усмотрению.

