

Nutella® rull



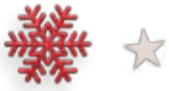
Täiuslik jõulurull

Armsalt kihiline, hoolikalt vormitud ja täidetud Nutella-ga. Täiuslik jõulurull. Jaga magusaid hetki oma pere ja sõpradega.

Koostisosad

- 5 muna
- 200 g mandlijahu
- 200 g tuhksuhkrut
- 8 munavalget
- 70 g suhkrut
- 130 g jahu
- 70 g toasooja võid
- 225 g Nutella®-t (täidiseks ja kaunistamiseks)





Samm 1

- Sõelu jahu ja sulata või. Klopi suures kausis segamini munad, suhkur ja mandlijahu.



Samm 2

- Võta teine kauss ja vahusta kaheksa munavalget, raputades pidevalt tuhksuhkrut munavalgete sekka. Lisa jahu ja vahustatud munavalged muna-suhkru-mandlijahu segule.
- Lõpuks lisa sulatatud või.



Samm 3

- Jaga tainas kaheks ja tõsta kahele küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Küpseta 240 kraadi juures 6–8 minutit. Tõsta mõlemad kihid ettevaatlikult kuumalt ahjuplaadilt ära, lase veidi jahtuda, kata fooliumiga ning pane külmikusse.





Samm 4

- Määri mõlemale koogile Nutella®-t ja keera rulli. Jäta rullid mõneks ajaks seisma, seejärel lõika otsad ära, et kihid välja paistaksid. Kaunistada kooke pealt nii, kuidas soovid.

