



Dekoratīva Ziemassvētku rulete ar Nutella®



Māksla virtuvē

Izaiciniet sevi un pārsteidziet viesus ar Nutella® izstrādāto Ziemassvētku bluķi.

Sastāvdaļas

- Rotājuma raksta mīklai
- 30 g mīksta sviesta
- 30 g pūdercukura
- 30 g miltu
- 1 olas baltums
- 5 g kakao pulvera
- Ruletes mīklai
- 3 olas
- 100 g smalkā cukura
- 100 g miltu
- 180 g Nutella®





1. solis

- Vispirms pagatavo mīklu rotājuma rakstam: bļodā samaisa sviestu, pūdercukuru un kakao pulveri.
- Pievieno olas baltumu un iesijā miltus, maisa, līdz iegūst viendabīgu masu.



2. solis

- Plāti izklāj ar pergamentpapīru.
- Izgriež kartona šablonu Nutella® burciņas formā.
- Uz pergamentpapīra liek šablonu un apvelk kontūras.
- Kakao maisījumu liek konditorejas maisiņā un aizpilda uz pergamentpapīra sazīmētos laukumus, pēc tam plāti uz 15 minūtēm liek saldētavā.



3. solis

- Kamēr rotājumi nostāvas saldētavā, sagatavo ruletēs mīklu: sakuļ divus olu dzeltenumus, vienu olu un 50 g smalkā cukura, līdz iegūst gaisīgu masu, pēc tam ļoti pakāpeniski iesijā miltus.
- Otrā bļodā saputo abus atlikušos olu baltumus ar atlikušajiem 50 g smalkā cukura, līdz iegūst stingru masu, pēc tam šo maisījumu pievieno pirmajai mīklai.





4. solis

- Izņem no saldētavas plāti. Šo mīklu pārlej iepriekš izveidotajām formām un ar lāpstiņu izlīdzina.
- Cep cepeškrāsnī 180 °C temperatūrā aptuveni 10–12 minūtes.



5. solis

- Noņem plāksni no karstās plātes un uzmanīgi, lai to nesalauztu, noliek uz tīras drānas.
- Saritina ruleti, pārklāj ar pārtikas plēvi un uz desmit minūtēm liek ledusskapī.
- Atritina ruleti un liek uz pergamentpapīra.
- Konditorejas maisiņu ar apaļu 3 mm galu piepilda ar Nutella® un uz ruletes veido Nutella® apļus, pēc tam ar lāpstiņu izlīdzina.



6. solis

- Ruleti vēlreiz saritina.
- Ļauj tai aptuveni 50 minūtes nostāvēties.
- Nogriež galus, lai būtu redzami dažādie iekšējie slāņi, sagriež šķēlēs un pasniedz.

