

RECEPTAS

Užgavėnių vyniotinis su „Nutella®“

Vidutinis

15 Porcijos

30 min.



INGREDIENTAI

15 PORCIJŲ

325 g kiaušinių (su baltymu ir tryniu)

200 g migdolų miltų

200 g cukraus pudros

260 g kiaušinių baltymų

70 g cukraus

130 g smulkaus malimo miltų (00 tipo)

70 g sviesto

Įdarui

225 g kremo „Nutella®“ (15 g vienai porcijai)

Papuošimui

Cukrinių pabarstukų

Cukraus pastos



Vienai šio gardaus
recepto porcijai užteks 15
g kremo „Nutella®“
“– skanaus!

GAMINIMAS



1 | Išplakite kiaušinius su migdolų miltais ir cukrumi. Atskirai išplakite baltymus su cukraus pudra, berdami ją po truputį. Persijokite miltus, ištirpinkite sviestą. Į pirmąją masę iš lėto supilkite persijotus miltus ir su cukraus pudra išplaktus baltymus (pakaitomis). Galiausiai sudėkite tirpintą sviestą, sumaišytą su trupučiu tešlos. Kepkite 240 °C temperatūroje apie 6–8 minutes vieną maždaug 600–700 g gabalą. Kai iškeps, išimkite pagrindą iš skardos, atsargiai, kad nesulūžtų. Įvyniokite į maistinę plėvelę ir padėkite į šaldytuvą.



2 | Padėkite pagrindą ant virtuvinio rankšluostėlio. Konditeriniu maišeliu su maždaug 3 mm skermens antgaliu tolygiai išspauskite ant viršaus kremo „Nutella®“ ir biskvitą susukite.



3

Užspauskite ant vyniotinio kremo „Nutella®“ naudodami konditerinį maišelį. Palikite pastovėti šaldytuve, paskui nupjaukite galus iš abiejų pusių, kad būtų matyti vidus su kremu. Išorę dekoruokite, kaip jums patinka: iš pabarstukų ar cukraus pastos sukurkite žaismingų raštų.

Gardžios Užgavėnių linksmybės prasideda! Pasidalinkite receptu su grotažyme #nutellarecipe

Smagių Užgavėnių ragaujant **vyniotinį su „Nutella®“ pagal mūsų receptą!** Jei pasipuošite kaukėmis, vaišės bus dar gardesnės.