

RECEPT

Yuleboomstammetje met Nutella®

Gemiddeld

1 h 10 min



INGREDIËNTEN

Voor 15 porties

- 5 eieren
- 200 g amandelmeel
- 200 g bloedsuiker
- 8 eiwitten
- 70 g kristalsuiker
- 130 g patentbloem
- 70 g zachte boter
- 225 g Nutella® (voor de vulling binnenin en de buitenkant)



Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!

BEREIDING



1

Zeef de bloem en smelt de boter.
Klop in een grote kom de 5 eieren, het amandelmeel en de kristalsuiker.



2

Klop in een andere kom de 8 eiwitten met de bloedsuiker, die u geleidelijk toevoegt.

Voeg om de beurt beetje bij beetje de bloem en de stijfgeslagen eiwitten toe aan het 1e beslag.

Voeg als laatste de gesmolten boter toe die u met een beetje van het deeg hebt gemengd.



3

Verdeel het mengsel over 2 bakplaten bedekt met bakpapier.

Bak op 240°C gedurende ongeveer 6-8 minuten.

Haal elke laag van de hete bakplaat, zorg ervoor dat deze niet breekt.

Dek af met een plasticfolie en bewaar in de koelkast.

**4**

Neem de lagen cake en plaats ze op een vel bakpapier.

Vul een spuitzak met een ronde spuitmond van 3 mm met Nutella[®], maak gelijke cirkels van Nutella[®] en smeer ze daarna uit.

**5**

Rol de cake op.

Bedek de buitenkant ook met Nutella[®].

Laat de rol rusten en snij de 2 uiteinden af zodat de verschillende lagen binnenin te zien zijn.

Versier de buitenkant van de rolcake naar wens.