

Коледно руло с манго, лайм и Nutella®

Трудно

9 Порции

1 h 42 мин



ПРОДУКТИ

За блата:

3 яйца
90 г захар
75 г брашно
45 г масло
Nutella

За муса:

2 яйчени белтъка
100 г захар
2 ленти желатин
Кора от 1 лайм
Сок от 2 лайма
1 супена лъжица царевично нишесте
250 г сирене маскарпоне
Кокосови стърготини
Манго

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1 | ?? ?????????? ??????

В голяма купа на водна баня сложете жълтъците със захарта и разбъркайте с миксер до получаване на гъста смес

Добавете брашното и разтопеното масло, разбъркайте с миксер

Свалете тенджерата от котлона



2 | Разбийте белтъците, докато станат на пяна, след което ги добавете внимателно към сместа, разбъркайте с голяма лъжица

Загрейте фурната предварително на 180°C



3 | Поставете хартия за печене върху плоска тавичка с размери около 30x40 см

Разстелете сместа отгоре и загладете нежно посредством шпатула

Печете от 10 до 12 мин

Оставете да изстине върху друга хартия за печене и покрийте с влажна кухненска кърпа

4

?? ?????

В тенджерата смесете жълтъците със 70 г захар, ползвайки бъркалка

Добавете царевичното нишесте и разбъркайте

Излейте сока от лайм и гответе на ниска температура, непрекъснато бъркайки, до получаване на гъста смес

Добавете кората от лайм и желатина и разбъркайте

Прибавете маскарпонето към лимоновата смес и разбъркайте

-



5

Разбъркайте с миксер белтъците, докато станат на пяна, след това прибавете останалата захар, продължавайки да бъркате

Внимателно изсипете вътре сместа с маскарпоне/лайм и разбъркайте с голяма лъжица.



6

???????????? ?? ???????

Обелете мангото и го нарежете на малки кубчета

Премахнете блата от тавата за печене и поставете върху прозрачно фолио

С помощта на шпатула разстелете слой Nutella и после добавете пласт с крема от лайм

Добавете парченца манго



**7**

Внимателно навийте рулото

Обвийте с прозрачно фолио за храна и оставете да престои

Премахнете фолиото и изрежете двата края на рулото

Ползвайте шприц, направете малки розички с Nutella

Добавете кубчета манго

Поръсете с кокосови стърготини

Оставете в хладилник да престои преди да сервирате