Украсено коледно руло с Nutella®

Трудно | 12 Порции | 2 h 0 мин

ПРОДУКТИ

Смес за шаблонната украса

30 г меко масло

30 г пудра захар

30 г брашно

1 белтък

5 г какао на прах

Смес за рулото

3 яйца

100 г кристална захар

100 г брашно

180 г Nutella®

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1

Започнете със сместа за шаблонната украса: в купа смесете маслото, пудрата захар и какаото на прах.

Добавете белтъка и пресятото брашно и бъркайте до получаване на гладка смес.

2

Покрийте тавата с хартия за печене.

Изрежете шаблон от картон във формата на бурканче Nutella®.

Поставете шаблона върху хартията за печене и очертайте по ръба.

Сложете какаовата смес в шприц и напълнете формите, които сте очертали върху хартията. След това сложете тавата да престои 15 минути във фризера.

3

Докато украсата престоява във фризера, подгответе сместа за рулото: разбийте 2 жълтъка, 1 яйце и 50 г кристална захар до получаване на пухкава смес, след което последователно добавете пресятото брашно на малки дози.

В друга купа разбийте двата останали белтъка с 50 г кристална захар до получаване на плътна смес. Добавете така получената смес към първата.

4

Извадете тавата от фризера. Изсипете сместа във формите, които очертахте преди, и го размажете с шпатула.

Опечете във фурната на 180°C (356°F) за около 10-12 минути.

5

Извадете пласта от горещата тава и го поставете върху чиста кърпа, като внимавате да не го счупите.

Навийте сладкиша на руло, покрийте го с прозрачно фолио и го оставете да престои в хладилника 10 минути.

Сега развийте рулото и го поставете върху хартия за печене.

Напълнете шприц с 3-милиметров кръгъл отвор с Nutella® и направете кръгчета върху сладкиша, които след това размажете с шпатула.

6

Отново навийте сладкиша на руло.

Оставете го да престои около 50 минути.

Изрежете външните ръбове, така че да се виждат различните вътрешни пластове. Нарежете на филийки и сервирайте.

Et voila!