

Коледно пънче с Nutella®

Средно

15 Порции

1 h 10 мин



ПРОДУКТИ

- 5 яйца
- 200 г бадемово брашно
- 200 г пудра захар
- 8 белтъка
- 70 г кристална захар
- 130 г сладкарско брашно
- 70 г меко масло
- 225 г Nutella® (за пълнежа вътре и за отвън)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Пресейте брашното и разтопете маслото.

В широка купа разбийте 5-те яйца, добавете бадемовото брашно и кристалната захар и разбъркайте.



2

В друга купа разбийте с тел 8-те белтъка с пудрата захар, като я добавяте малко по малко.

Прибавете сладкарското брашно и разбитите белтъци към първата смес на малки, редуващи се една с друга дози.

Накрая добавете разтопеното масло, като преди това го смесите с малко от тестото.



3

Разделете сместа и я разстелете в 2 тави, покрити с хартия за печене.

Печете ги на 240°C (464°F) около 6-8 минути.

Извадете блатовете от горещите тави, като внимавате да не ги счупите.

Увийте ги с пластмасово фолио и ги оставете в хладилника.



4

Положете всеки един от блатовете на отделен лист хартия за печене.

Напълнете с Nutella® шприц с 3-милиметров кръгъл накрайник и направете еднакви кръгчета с Nutella® , които след това размажете.



5

Навийте блата на руло.

Покрийте и външната му повърхност с Nutella® .

Оставете го да престои и отрежете 2-та му края, за да се виждат различните вътрешни слоеве.

Украсете го отвън по свой вкус.