

Сладкиш „Коледна елха“ с Nutella®

Medium

16 Portions

2 h 0 min



ПРОДУКТИ

15 жълтъка

4 яйца

400 г кристална захар

100 г (картофено или царевично) нишесте

300 г брашно

100 г разтопено масло

щипка сол

1 шушулка ванилия

пудра захар за украса

240 г Nutella®

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Разцепете с нож ваниловата шушулка по дължина и изстържете семената с чаена лъжичка.

Разбийте заедно жълтъците, целите яйца, кристалната захар, солта и ванилията.



2

В отделна купа пресейте брашното и нишестето и бавно добавете захарно-яйчената смес.



3

Накрая плавно, без прекъсване, добавете разтопеното масло в сместа.

4

Загрейте фурната до 180°C (355°F).

Изсипете тестото в 2 тави, покрити с хартия за печене и печете 25 минути (или докато клечката за зъби излезе чиста от блата).

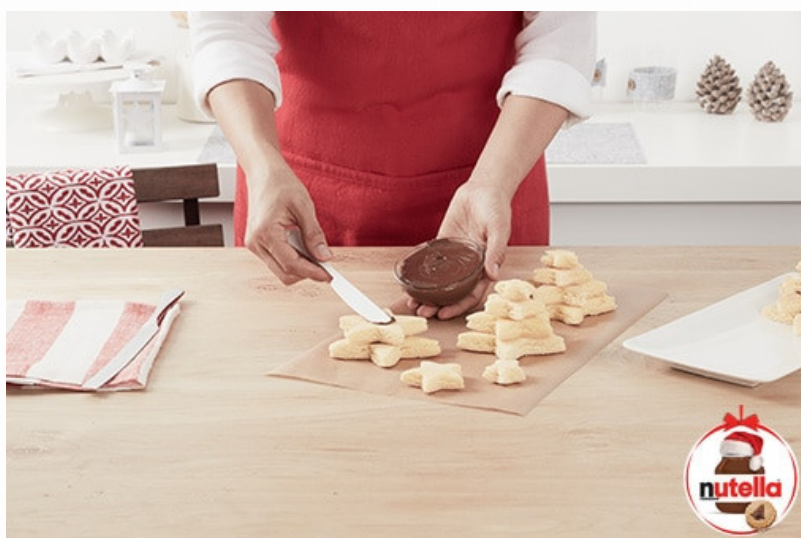
Извадете от фурната и оставете да изстине.



5

С нож изравнете външните ръбове на блата.

С помощта на различни по размер форми-звездички изрежете 4 звезди за 4-те пласта на коледната елха. Повторете същото с останалата част от блата.



6

Намажете всяка звезда с Nutella[®], така че 4-те звезди да залепнат една за друга. Повторете същото с останалите звезди. За една цяла елха използвайте общо 30 г Nutella.

Поръсете с пудра захар и украсете връхчетата на елхата с точици Nutella[®]

Et voila!