

RECEPT

Mandlová roláda s náplní Nutella®

Střední

1 h 10 Min.



SUROVINY

NA 15 PORCÍ

5 celých vajec

8 bílků

200 g mandlové mouky

200 g cukru moučka

70 g cukru krupice

130 g prosáté hladké mouky

70 g rozpuštěného másla

225 g pomazánky Nutella® (na náplň i polevu)



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

Ve velké míse utřeme 5 celých vajec s krupicovým cukrem do pěny. Postupně přidáváme vmícháváme mandlovou mouku.

Bílky ušleháme na řídký sníh, pak do nich postupně přidáváme moučkový cukr a vyšleháme na tuhý sníh.



2

Do vajec s mandlovou moukou přidáváme postupně po troškách a střídavě prosátou hladkou mouku a sníh z bílků.

Nakonec vmícháme rozpuštěné máslo, které jsme předtím smísili s troškou těsta.



3

Směs rozdělíme a rozprostřeme ji na dva plechy vyložené papírem na pečení.

Pečeme v troubě vyhřáté na 240 °C (464 °F) přibližně 6–8 minut.

Opatrně, i s papírem, sejmeme rolády z horkého plechu.

Přikryjeme potraviářskou fólií a dáme do lednice.

**4**

Vychladlé pláty těsta překlopíme na čisté lehce pocukrované papíry na pečení a opatrně odtrhneme původní papír.

Cukrářský sáček s hladkou trubičkou o průměru 3 mm naplníme pomazánkou Nutella®. Na pláty těsta nastříkáme v řadách kopečky pomazánky Nutella® a pak stěrkou rozetřeme.

**5**

Roládu zavineme.

Pomazánkou Nutella® potřeme rovněž vnější stranu rolády.

Roládu necháme odpočinout a odkrojíme okraje, aby bylo vidět vzhled řezu.

Povrch rolády ozdobíme.