

RECEPT

# Vánoční roláda s pomazánkou Nutella®

Obtížné

2 h 0 Min.



## SUROVINY

NA 12 PORCÍ

### Těsto na zdobení

- 30 g změkklého másla
- 30 g cukru moučka
- 5 g kakaa
- 30 g hladké mouky
- 1 vaječný bílek

### Těsto na roládu

- 3 vejce
- 100 g krystalového cukru
- 100 g mouky
- 180 g pomazánky Nutella®



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

## POSTUP



1

Začneme s těstem na zdobení: v misce smícháme máslo, moučkový cukr a kakao.

Přidáme vaječný bílek a prosátou mouku a umícháme dohladka.



2

Vyložíme plech papírem na pečení.

Na papír položíme šablonu a obkreslíme tvary.

Cukrářský sáček naplníme kakaovou směsí a vyplníme jí tvary nakreslené na papíře. Poté dáme plech na 15 minut do mrazáku.



3

Zatímco dekorační těsto odpočívá v mrazáku, připravíme si těsto na roládu: ušleháme 2 žloutky, 1 celé vejce a 50 g cukru do nadýchané pěny. Poté postupně přidáváme prosátou mouku.

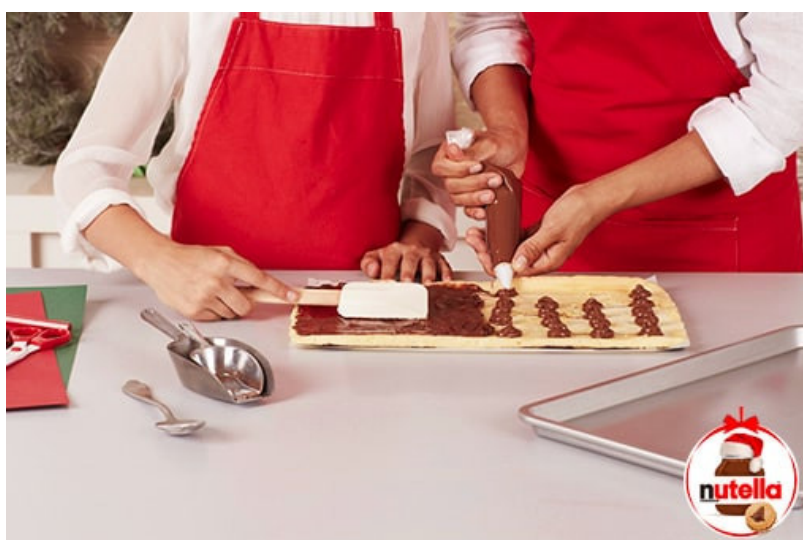
Ve druhé misce ušleháme zbývající dva bílky se zbývajícím 50 g cukru na tuhý sníh a zapracujeme ho jemně do těsta.



4

Plech se zatuhlými kakaovými tvary vyndáme z mrazáku. Nalijeme na něj připravené těsto a špachtlí rovnoměrně rozetřeme.

Vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme 10-12 minut.



5

Upečený plát těsta opatrně přendáme z horkého plechu na čistou utěrku a opatrně strhneme papír. Pak plát na utěrce srolujeme do rolády, obalíme potravinářskou fólií a dáme na 10 minut do lednice.

Roládu rozmotáme a položíme ji na čistý pečicí papír kakaovými tvary dolu.

Zdobící sáček s hladkou trubičkou o průměru 3 mm naplníme pomazánkou Nutella® a na plát těsta rovnoměrně vytlačujeme kopečky pomazánky, která rozetřeme špachtlí.



6

Roládu opět srolujeme.

Necháme asi 50 minut odležet.

Odkrojíme vnější konce tak, aby byly vidět jednotlivé vnitřní svitky, nakrájíme a podáváme.