

RECEPT

Masopustní roláda s pomazánkou Nutella®

Střední

15 Porce

30 Min.



SUROVINY

NA 15 PORCÍ

325 g vajec (5–6 vajec velikosti M)

200 g mandlové mouky

200 g moučkového cukru

260 g bílků (z cca 8 vajec)

70 g krupicového cukru

130 g hladké mouky

70 g másla

Náplň

225 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

Na dekoraci

Barevné cukrové sypání

Barevné cukrové vločky

Potahovací hmota



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

POSTUP



1

Vyšlehejte společně celá vejce, mandlovou mouku a krupicový cukr. Zvlášť šlehejte bílky, postupně do nich přidávejte moučkový cukr. Prosejte mouku a nechte rozpustit máslo. K první směsi pomalu střídavě přidávejte prosátou mouku a vyšlehaný sníh z bílků. Nakonec přidejte rozpuštěné máslo smíchané s trochou těsta. Těsto rozdělte na poloviny, dejte je na plech vyložený pečicím papírem a každou pečte při 240 °C přibližně 6–8 minut. Po upečení vyjměte těsto z plechu a dávejte pozor, aby se nerozlomilo. Zakryjte ho potravinářskou fólií a dejte do lednice.



2

Upečený piškot položte na utěrku. Použijte zdobící sáček s koncovkou s 3mm otvorem a naplňte ho pomazánkou Nutella®. Na korpus pak nanášejte stejně velká kolečka pomazánky. Piškot pak srolujte.

**3**

Na vnější stranu rolády naneste pomocí zdobícího sáčku pomazánku Nutella®. Roládu nechte vychladnout v lednici, pak seřízněte oba konce, abyste viděli spirálu uvnitř. Povrch ozdobte podle vlastní fantazie: Vytvořte nápadité vzory pomocí barevného cukrového sypání či vloček nebo potahovací hmoty.

Rozbalte to na masopust!

Užijte si masopust s naším receptem na roládu s pomazánkou Nutella®! Chutná ještě lépe, když si nasadíte masku.