

RECIPE

Vianočná roláda s pomazánkou Nutella®

Hard

2 h 0 min



Zložiek

NA 12 PORCIE

Cesto na zdobenie

- 30 g zmäknutého masla
- 30 g práškového cukru
- 30 g hladkej múky
- 1 vaječný bielok
- 5 g kakaa

Cesto na roládu

- 3 vajcia
- 100 g kryštálového cukru
- 100 g múky
- 180 g nátierky Nutella®



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

KROKY



1

Začneme s cestom na zdobenie: v miske zmiešame maslo, práškový cukor a kakao.

Pridáme vaječný bielok a preosiatu múku a vymiešame dohladka.



2

Plech vyložíme papierom na pečenie.

Na papier na pečenie položíme šablónu a obkreslíme tvary.

Zdobiacce vrecúško naplníme kakaovou zmesou a naplníme tvary, ktoré sme na papieri na pečenie obkreslili. Potom dáme plech na 15 minút do mrazničky.



3

Kým dekoračné cesto odpočíva v mrazničke, pripravíme si cesto na roládu: vyšľaháme 2 žĺtky, 1 celé vajce a 50 g kryštálového cukru do nadýchanej zmesi, potom postupne pridávame preosiatu múku.

V druhej miske vyšľaháme zostávajúce dva bielky so zvyšnými 50 g kryštálového cukru do snehu, potom túto zmes pridáme do prvého cesta.



4

Plech vyberieme z mrazničky. Cesto nalejeme na tvary, ktoré sme predtým obkreslili, a jemne rozotrieme stierkou.

Pečieme v rúre na 180 ° C približne 10 – 12 minút.



5

Upečené cesto opatrne preložíme z horúceho plechu na čistú utierku tak, aby sa nezlomilo.

Zrolujeme roládu, obalíme ju potravinárskou fóliou a dáme na 10 minút do chladničky.

Roládu rozmotáme a položíme ju na papier na pečenie.

Zdobiaci vrecúško s okrúhlym otvorom s priemerom 3 mm naplníme Nutellou a robíme na rolády kôpky, ktoré potom rozotrieme špachtľou.



6

Roládu opäť zrolujeme.

Necháme asi 50 minút odležať.

Okraje zrežeme tak, aby bolo vidieť jednotlivé vnútorné zvitky, nakrájame a podávame.