

# Vánoční roláda s pomazánkou Nutella®

Obtížné

30 Min.



## SUROVINY

### NA 12 PORCÍ

- 5 vajec
- 180 g mandlové mouky
- 15 g cukru
- 180 g moučkového cukru
- 300 g mouky
- 75 g rozpuštěného másla
- 8 bílků
- 180 g pomazánky Nutella® (15 g na porci)

## POSTUP



- 1 | Předehřejte troubu na 230 °C. Spojte mouku, 5 vajec, mandlovou mouku a cukr.



- 2 | Vyšlehejte bílky v ručním mixéru a pomalu přidávejte moučkový cukr, dokud směs neztuhne. Spojte s připravenou směsí z předchozího kroku. Pomalu vmíchejte rozpuštěné máslo.



- 3 | Těsto položte na dva plechy vyložené pečicím papírem a pečte 6 až 8 minut. Pak plechy vyndejte a nechte koláč 2 minuty vychladnout.



**4**

Obráťte upečené koláče spodní částí vzhůru na utěrku vysypanou moukou. Opatrně odlepte pečicí papír. Koláče srolujte do utěrky a nechte vychladnout.



**5**

Rolády zas rozviňte a povrch potřete polovinou pomazánky Nutella®. Znovu srolujte. Zbylou pomazánkou Nutella® potřete rolády z venku a okraje odřízněte. Dozdobte podle vlastní fantazie.

**Sdílejte recept s hashtagem #nutellarecept**