

RECEPT

Yule Log s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 10 Min.



INGREDIENCIE

NA 15 PORCIÍ

- 5 vajec
- 200 g mandľovej múky
- 200 g práškového cukru
- 8 bielkov
- 70 g kryštálového cukru
- 130 g hladkej múky
- 70 g mäkkého masla
- 225 g nátierky Nutella® (na plnku i na polevu)



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Múku preosejte a maslo roztopte.

Vo veľkej miske vymiešajte 5 vajec, mandľovú múku a kryštálový cukor.



2

V ďalšej miske za postupného pridávania práškového cukru vyšľahajte 8 bielkov.

Do prvého cesta pridávajte striedavo po trochu hladkú múku a vyšľahané bielky.

Nakoniec pridajte roztopené maslo premiešané s trochou cesta.



3

Zmes rozotrite na 2 plechy vystlané papierom na pečenie.

Pečte pri 240 °C (464 °F) asi 6 – 8 minút.

Opatrne vyberte cesto z plechu tak, aby sa nezlomilo.

Zakryte ho potravinárskou fóliou a uložte do chladničky.

**4**

Každý plát cesta položte na papier na pečenie.

Zdobiace vrecúško s ohrúhlym 3 mm hrotom naplňte nátierkou Nutella[®], na cesto vytlačte rovnomerne kôpky Nutelly[®], a potom ju rozotrite.

**5**

Cesto zrolujte.

Povrch rolády potrite nátierkou Nutella[®].

Nechajte odstáť a okraje odrežte tak, aby bolo vidno vnútro rolády.

Rolku nakoniec dozdobte podľa vlastných predstáv.