

Vianočná roláda s nátierkou Nutella®

Ťažká

30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCIÍ

- 5 vajec
- 180 g mandľovej múky
- 15 g cukru
- 180 g práškového cukru
- 300 g múky
- 75 g rozpusteného masla
- 8 bielkov
- 180 g nátierky Nutella® (15 g na porciu)

POSTUP



- 1** | Predhrejte rúru na 230 °C. Spojte múku, 5 vajec, mandľovú múku a cukor.



- 2** | Vyšľahajte bielky v ručnom mixéri a pomaly pridávajte práškový cukor, kým zmes nestuhne. Spojte s pripravenou zmesou z predchádzajúceho kroku. Pomaly vmiešajte rozpustené maslo.



- 3** | Cesto položte na dva plechy vyložené papierom na pečenie a pečte 6 až 8 minút. Potom plechy vyberte a nechajte koláč 2 minúty chladnúť.

**4**

Obráťte upečené koláče spodnou časťou hore na utierku vysypanú múkou. Opatrne odlepte papier na pečenie. Koláče zrolujte do utierky a nechajte vychladnúť.

**5**

Rolády zas rozviňte a povrch potrite polovicou nátierky Nutella®. Znovu zrolujte. Zvyšnou nátierkou Nutella® potrite rolády zvonku a okraje odrežte. Dozdobte podľa vlastnej fantázie.

Zdieľajte recept s hashtagom #nutellarecept