

RECEPT

# Fašiangová roláda s nátierkou Nutella®

Stredná

15 Porcia

30 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 15 PORCIÍ

325 g vajec (5 – 6 vajec veľkosti M)

200 g mandľovej múky

200 g múčkového cukru

260 g bielkov (z cca 8 vajec)

70 g krupicového cukru

130 g hladkej múky 00

70 g masla

#### Náplň:

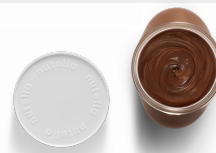
225 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

#### Na dekoráciu:

Farebný cukrový posyp

Farebné cukrové vločky

Poťahová hmota



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

## POSTUP



**1** Vyšľahajte dohromady celé vajcia, mandľovú múku a-krupicový cukor. Osobitne šľahajte bielky, postupne do-nich pridávajúte múčkový cukor. Preosejte múku a-nehajte rozpustiť maslo. K-prvej zmesi pomaly striedavo pridávajúte preosiatu múku a-tuhý sneh z-bielkov. Nakoniec pridajte rozpustené maslo zmiešané s-trochou cesta. Cesto rozdeľte na-polovicu, dajte na-plech vyložený papierom na-pečenie a-každú časť pečte pri 240 °C-približne 6--8-minút. Po-upečení vyberte cesto z-plechu a-dávajte pozor, aby sa-nerozlomilo. Zakryte ho-potravinárskou fóliou a-dajte do-chladničky.



**2** Upečené vychladnuté cesto položte na-utierku. Použite zdobiace vrecúško s-koncovkou s-otvorom 3-mm-a-naplňte ho-nátierkou Nutella®. Na-korpus v-pravidelných prúžkoch nastriekajte nátierku. Cesto napokon zrolujte.

**3**

Na vonkajšiu stranu rolády naneste pomocou zdobiaceho vrecúška nátierku Nutella®. Roládu nechajte vychladnúť v-chladničke, potom odkrojíte oba konce, aby ste videli špirálu vo-vnútri. Povrch ozdobte podľa vlastnej fantázie: vytvorte nápadité vzory pomocou farebného cukrového posypu či-vločiek, prípadne použite poťahovú hmotu.

**Rozbaľte to na fašiangy! O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept**