Božićni panj s Nutellom®

Osrednje | 1 h 10 Min

SASTOJCI

ZA 15 PORCIJE

5 jaja

200g brašna od badema

200g šećera u prahu

8 bjelanjaka

70g šećera

130g brašna za kolače

70g mekog maslaca

225g Nutelle® (za filovanje iznutra i izvana)

NAČIN PRIPREME

1

Prosijte brašno i otopite maslac.

U velikoj zdjeli, umutite 5 jaja, brašno od badema i šećer.

2

U drugoj zdjeli, umutite 8 bjelanjaka s šećerom, tako da dodajete malo po malo šećera.

Dodajte brašno za kolače i umućene bjelanjke u prvo tekuće tijesto, malo po malo i naizmjence.

Na kraju, dodajte otopljeni maslac pomiješan s malo tijesta

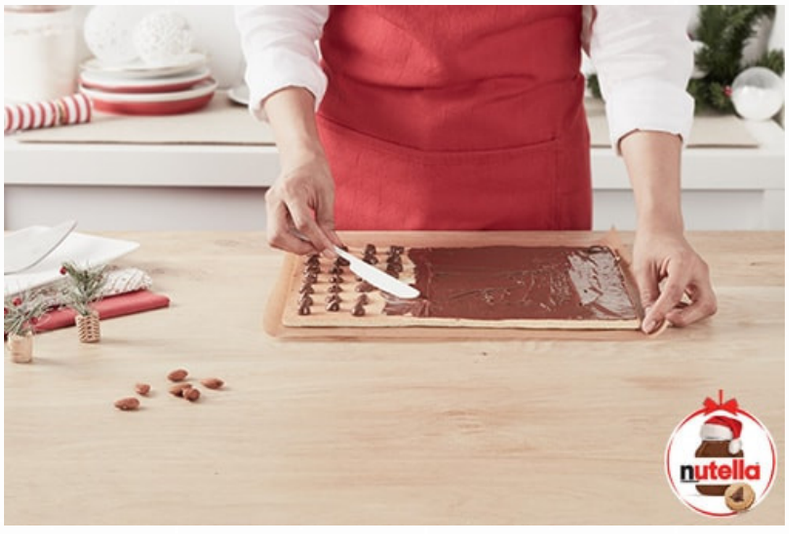
3

Razdijelite smjesu i razvucite je preko 2 pleha za pečenje pokrivena papirom za pečenje.

Peći na 240°C (464°F) oko 6-8 minuta.

Izvadite svaki slij iz njegovog vrućeg pleha za pečenje pazeći pritom da ga ne slomite.

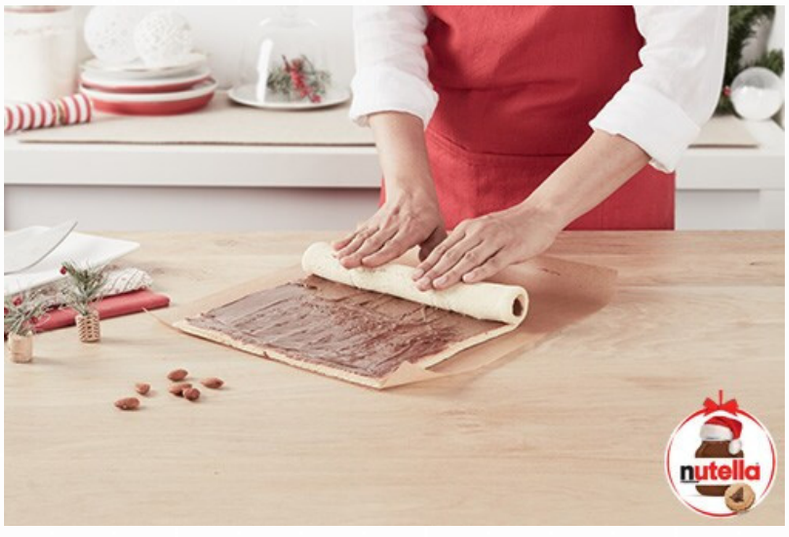
Pokriti plastičnom folijom i čuvati u hladnjaku.



4

Uzmite svaki sloj kolača i stavite ga na papir za pečenje.

Napunite vrećicu za ukrašavanje s okruglim nastavkom od 3 mm s Nutellom®, napravite jednolike krugove od Nutelle®, zatim razmažite.



5

Razvaljajte kolač.

Premažite i vanjsku stranu s Nutellom®.

Ostavite da odstoji te odrežite dva ruba kako bi se vidjeli unutarnji slojevi.

Ukrasite vanjski dio kolače po želji.