

RECEPT

Pokladni panj s Nutellom®

Osrednje

15 Porcije

30 Min



SASTOJCI

ZA 15 PORCIJA

325 grama cijelih jaja

200 grama bademovog brašna

200 grama šećera u prahu

260 grama bjelanjka

70 grama kristalnog šećera

130 grama brašna tip 00

70 grama maslaca

Za kremu

225 grama Nutelle® (15 grama po porciji)

Za ukras

Šećerne mrvice

Šećerni konfeti

Šećerna pasta



Za pripremu ovog
ukusnog recepta, 15
grama Nutelle® po osobi
dovoljno je za uživanje!

NAČIN PRIPREME



1

Stuci zajedno cijela jaja, bademovo brašno i kristalni šećer. Zatim stuci bjelanjak zajedno sa šećerom u prahu, dodajući ga malo po malo. Prosij brašno i otopi maslac. U prvu smjesu polako dodavaj prosijano brašno i stučeni bjelanjak/šećer, dodajući ih naizmjenice malo pomalo. Na kraju, dodaj otopljeni maslac, pomiješan s malo tijesta. Peci na temperaturi od 240 stupnjeva Celzijeva otprilike nekih 6 do 8 minuta po svakom sloju od otprilike 600/700 grama. Kad se ispeče, izvadi biskvit iz vrućeg pleha i dobro pazi da ga ne razbiješ na komadiće. Prekrij ga prijanjajućom folijom i odloži u hladnjak.



2

Uzmi biskvit i položi ga na kuhinjsku krpu. Stavi Nutellu® u slastičarsku vrećicu za ukrašavanje koja ima okrugli otvor na vrhu, širine otprilike 3 milimetra. Stavljaj podjednake kružice Nutelle® po biskvitu i zarolaj ga.

**3**

Vanjski dio prekrij Nutellom[®] pomoću slastičarske vrećice. Ostavi da odleži u hladnjaku, zatim odreži oba kraja kako bi se vidjelo kremasto punjenje u panju. Vanjski dio ukraši po želji: šećernim mrvicama, šećernim konfetima ili šećernom pastom napravi maštovite oblike.

Odrolaj pravo uzbuđenje za vrijeme karnevala! Podijeli recept koristeći se s hashtag #nutellarecept

Uživaj u Pokladnom utorku s našim receptom za pokladni panj s Nutellom[®]! Ima još bolji okus ako nosiš karnevalsku masku!