

# Yule Log with Nutella®

Medium

1 h 10 min



## Hozzávalók

### 15 adaghoz:

5 tojás

200 g mandulaliszt

200 g porcukor

8 tojásfehérje

70 g kristálycukor

130 g rétesliszt

70 g puha vaj

225 g NutellaNutella® (a külső töltelékhez és kívülre)

## Lépések:



1

Szitáljuk át a lisztet, és olvasszuk meg a vajat.

Egy nagy tálban verjük fel az 5 tojást, a mandulalisztet és a kristálycukrot.



2

Egy másik tálban a fokozatosan adagolt porcukorral felferjük a 8 tojásfehérjét.

Felváltva, kicsi adagokban hozzáadjuk a réteslisztet és a felvert tojásfehérjét az 1. tésztához.

Tegyük bele az olvasztott vajat, amit előzőleg elkevertünk egy kis tésztával.



3

Osszuk ketté a keveréket és öntsük 2 sütőpapírral kibéelt tepsire.

Süssük 240°C-on körülbelül 6-8 percig.

Vegyük ki az egyes rétegeket a forró tepsiből úgy, hogy ne törjenek el.

Takarjuk le háztartási fóliával és tartsuk a hűtőben.

**4**

A tortarétegeket tegyük egy-egy sütőpapírra.

Egy 3 mm-es hegyű nyomózsákot töltünk meg Nutella<sup>®</sup>-val, nyomjunk egyforma Nutella<sup>®</sup> pöttyöket, majd kenjük szét őket.

**5**

Hajtsuk fel a tésztalapot.

A külsejét is vonjuk be Nutella<sup>®</sup>-val.

Let it rest and cut off the 2 edges in order to see the various internal rolls.

A tekercseket ízlés szerint díszíthetjük.