RECEPT

Farsangi tekercs Nutella®-val

Közepes | 15 Adagok | 30 minimum

HOZZÁVALÓK

15 ADAGHOZ

325 g tojás

200 g mandulaliszt

200 g porcukor

260 g tojásfehérje

70 g kristálycukor

130 g finomliszt

70 g vaj

A töltelékhez

225 g Nutella® (15 g/adag)

A díszítéshez

Cukorgyöngy

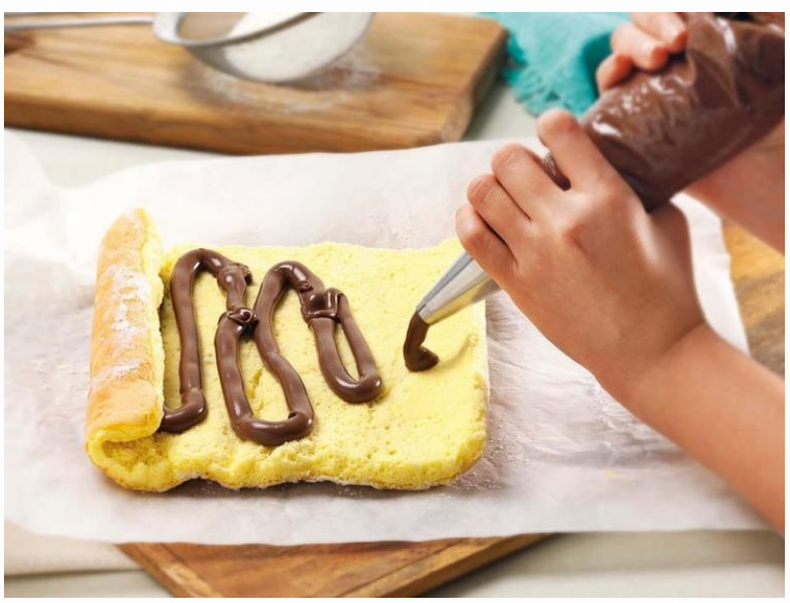
Cukor konfetti

Cukorvirág

A recept elkészítéséhez és élvezetéhez egy fő számára 15 g Nutella® is elegendő.

ELKÉSZÍTÉS

1 Verjük fel az egész tojásokat és keverjük össze a mandulaliszttel és a kristálycukorral. Ezután verjük fel a tojásfehérjét és adjuk hozzá apránként a porcukrot. Szitáljuk le a lisztet és olvasszuk fel a vajat. Az első keverékhez lassan, váltogaztva adjuk hozzá a szitált lisztet, majd a cukros tojásfefehérjehabot, végül adjuk hozzá az olvasztott vajat. Süssük körülbelül 600/700 grammonként megközelítőleg 6-8 percig 240 °C-on. A sütés után különítsük el a tészta alját a meleg tepsiből, ügyelve arra, hogy ne törjük be. Fedjük le folpackkal, majd tegyük félre a hűtőbe.



2 Vegyük elő a tésztaalapot és tegyük egy konyharuhára. Töltsünk meg egy megközelítőleg 3 mm vastagságú kerek szájú habzsákot Nutella®-val és formáljunk egyenletes köröket a piskótatésztára, majd göngyölítsük fel.

3

Dekoráljuk ki a tésztát kívülről Nutella®-val a habzsák segítségével, majd hagyjuk állni a hűtőben. Ezután vágjuk le mindkét oldalát, hogy láthassuk a gyönyörű krémspirálokat. Díszítsük kedvünk szerint: használjunk cukorgyöngyöt, cukor konfettit, cukorvirágot vagy hozzunk létre mintákat porcukorral.

Tekerje fel még jobban lelkesedését a farsang örömére!
Ossza meg a receptet a #nutellarecept hashtag megjelölésével

Boldog húshagyókeddet kívánunk Nutella®-val töltött farsangi tekercsünkkel! Karneváli maszkban még felejthetetlenebb kalandot nyújt!