

RECIPE

Dwukolorowa rolada świąteczna z kremem Nutella®

Trudne

2 h 0 min



Składniki na 12 porcji

Kakaowe Dekoracje:

30 g miękkiego masła

30 g cukru pudru

30 g mąki

1 jajko

5 g kakao

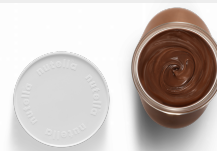
Biskopt:

3 jajka

100 g cukru

100 g mąki

180 g kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Rozpocznij od przygotowania kakaowych dekoracji.

W misce wymieszaj masło, cukier puder i kakao. Dodaj jajko i przesianą mąkę.

Połącz składniki, aż konsystencja masy będzie kremowa.



2

Na blasze rozłóż papier do pieczenia.

Odrysuj ołówkiem środek świątecznego szablonu (słoika) na pergaminie.

Rękawem cukierniczym z masą kakaową wypełnij odrysowane kształty słoików.

Wstaw blachę do lodówki na 15 minut.



3

W międzyczasie przygotuj ciasto na biszkopt. Ubij 2 żółtka i 1 całe jajko, dodaj 50 g cukru. Gdy składniki się połączą, dodawaj po trochu mąki.

W drugiej misce ubij 2 białka z 50 g cukru. Gdy masa będzie ubita na sztywno, dodaj ją do pierwszej miski.

**4**

Wymij blachę z lodówki i postaw ją na blacie. Na kakaowe znaczki wylej całą zawartość miski z ciastem na biszkopt.

Rozprowadź równomiernie szpatułką. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 10-12 minut.

**5**

Wymij biszkopt z piekarnika i pozostaw do wystygnięcia.

Zdejmij go delikatnie z blachy i wstaw do lodówki na 10 minut.

Następnie rozłóż na pergaminie na blacie kuchennym.

Napełnij rękaw cukierniczy kremem Nutella® i wyciśnij krem równomiernie na cały biszkopt

**6**

Na koniec zwiń roladę i pozostaw ją na 50 minut.

Pokrój na kawałki i podawaj.