

Przepis na roladę z kremem Nutella®

Trudne

30 min



SKŁADNIKI NA 12 PORCJI

- 5 jajek
- 180 g mąki migdałowej
- 15 g cukru
- 180 g cukru pudru
- 300 g mąki tortowej
- 75 g roztopionego masła
- 8 białek
- 180 g kremu Nutella® (15 g na porcję)

WYKONANIE



- 1** Rozgrzej piekarnik do 230°C. Wymieszaj mąkę, 5 jajek, mąkę migdałową i cukier.



- 2** Ubij białka mikserem ręcznym, powoli dodając cukier puder, aż masa stanie się sztywna. Dodaj ubite białka do masy stworzonej w poprzednim kroku. Powoli wmieszaj do całości roztopione masło.



- 3** Przelóż ciasto na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia i piecz przez 6 do 8 minut. Wyjmij blachy z piekarnika i odstaw ciasta do ostygnięcia na 2 minuty.



4

Odwróć każde ciasto do góry nogami na oprószonej mąką ściereczkę. Ostrożnie zdejmij papier do pieczenia. Zawień każde ciasto w ręcznik i pozostaw do ostygnięcia.



5

Rozwiń obie części ciasta i rozsmaruj połowę kremu Nutella® na jego powierzchni. Ponownie zwiń ciasta. Nałóż pozostały krem Nutella® na rolady i odetnij brzegi. Udekoruj według uznania.

**Podziel się tym przepisem używając hasztagu
#nutellarecipe**