

# Ruladă de Crăciun cu Nutella®

Difil

2 h 0 min



## INGREDIENTE

PENTRU 12 PORȚII

Compozitia pentru decorare:

30 g unt moale

30 g zahar pudra

30 g faina

1 albus de ou

5 g cacao pudra

Compozitia pentru rulada:

3 oua

100 g zahar tos

100 g faina

180 g Nutella®

## PAȘI



1

Incepeti cu compozitia pentru decorare: intr-un vas amestecati untul, zaharul pudra si cacao pudra.

Adaugati albusul de ou si faina cernuta si amestecati pana obtineti o compozitie fina.



2

Tapetati o tava cu hartie de copt.

Puneti sablonul de decorat pe hartia de copt si desenati conturul interior al sablonului pe hartie.

Adaugati compozitia de cacao intr-un pos de ornat si umpleti formele desenate pe hartia de copt, apoi puneti tava la congelator pentru 15 minute.



3

In timp ce compozitia pentru decorare se odihneste in congelator, pregatiti compozitia pentru rulada: bateti 2 galbenusuri de ou, 1 ou si 50 g de zahar tos pana cand compozitia devine pufoasa, apoi adaugati treptat faina cernuta.

In cel de-al doilea vas, bateti cele doua albusuri de ou ramase cu cele 50 g de zahar tos ramase, pana cand compozitia devine ferma, dupa care adaugati-o peste prima compozitie.



4

Scoateti tava de la congelator. Puneti compozitia pentru rulada peste formele desenate anterior si intindeti-o cu o spatula.

Gatiti in cuptorul incalzit la 180°C (350°F) pentru apr. 10/12 minute.



5

Scoateti cu grija foaia de rulada din tava fierbinte, avand grija sa nu se rupa, si asezati-o pe un servet curat.

Rulati foaia, acoperiti-o cu o folie alimentara si puneti-o la frigider pentru 10 minute.

Derulati foaia de rulada si asezati-o pe o foaie de copt.

Umpleti un pos de ornat de 3 mm cu Nutella® si faceti cercuri de Nutella® pe foia de rulada, apoi intindeti-le cu o spatula.



6

Rulati din nou foaia.

Lasati-o sa se odihneasca timp de 50 minute.

Taiati marginile laterale ale ruladei astfel incat sa se vada straturile din interior, dupa care feliatii rulada si serviti.