

Julrulltårta med Nutella®

Svår

30 Min



INGREDIENSER

FÖR 12 PORTIONER

- 5 ägg
- 2,5 dl florsocker
- 15 g socker
- 75 g smält smör
- 5 dl mjöl
- 8 äggvitor
- 3,6 dl mandelmjöl
- 180 g Nutella®

GÖR SÅ HÄR

**1**

Blanda mjöl, 5 ägg, mandelmjöl och socker.

**2**

Vispa äggvitorna med en elvisp och tillsätt långsamt florsockret tills blandningen känns fast. Tillsätt den till mjölblandningen. Förvärm ugnen till 230 °C. Vänd långsamt ner det smälta smöret i smeten.

**3**

Lägg degen på två plåtar med bakplåtspapper och grädda i 6 till 8 minuter. Ta ut bakplåtarna och låt kakorna svalna i 2 minuter.

**4**

Vänd varje kaka upp och ner på en mjölad kökshandduk. Dra försiktigt av bakplåtspappret. Rulla ihop varje kaka i handduken och låt dem svalna.

**5**

Rulla ut varje kaka och bred ut hälften av Nutella® över ytan. Rulla ihop kakorna igen. Bred ut resten av Nutella® över rullarna och skär bort kanterna. Dekorera efter eget tycke och smak.

**Dela receptet med hashtaggen
#nutellarecept**