NajPečenie

Banánová Matcha roláda

Táto roláda sa hodí na každú príležitosť, nie je čo ňou pokaziť :)

Potrebujete:

150 g	Helia
50 g	Cera
6 g	vajcia
5 lyžica	Práškový cukor
1 lyžica	sóda bikarbóna
3 lyžica	kakao
1 ks	Zlatý klas
1 ks	vanilkový cukor
3 lyžica	Práškový cukor
150 g	maslo
4 balíček	Matcha čaj prášok
2-3 ks	banány
1 ks	čokoláda na varenie
400 g	polohrubej múky
2 lyžica	mlieka

Postup:

Do misy si preosejeme všetky sypké prísady, zmiešame, pridáme k ŽĺTkom a dobre rozmiešame. Nakoniec pridáme sneh z bielkov a zľahka cesto premiešame.
Na plech si dáme papier na pečenie a vylejeme cesto, uhladíme a dáme piecť do vopred vyhriatej rúry na 180°C a asi na 15-20 min. (treba to radšej sledovať).

Keď máme cesto hotové, namočíme veľkú kuchynskú utierku do studenej vody, dobre vyžmýkame. Rozprestrieme ju a položíme na ňu cesto tak, aby bol papierom hore. Stiahneme papier a utierku spolu s cestom pomaly rolujeme. Zrolované cesto necháme takto vychladnúť. (Tento proces sa robí najmä kvôli tomu, aby sa nám potom roláda dobre zrolovala a neroztrhla sa.)

Medzitým si pripravíme krém. Dáme variť 3 dl mlieka a vo zvyšnom 1 dl rozmiešame zlatý klas a prášok Matcha. Keď nám mlieko vrie, tak za stáleho miešania prilievame zlatý klas. Miešame neustále až do stuhnutia.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**1 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**175 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**10**

Potom odstavíme a necháme vychladnúť. Treba to však občas premiešať, aby sa nám na povrchu nevytvorila šupka.

Do misy si pokrájame maslo a šľaháme mixérom. Postupne prisypeme zvyšný práškový cukor. Vyšľaháme do penista.

Ak máme krém vychladnutý, zašľaháme doň pripravené maslo s cukrom. Vyšľaháme do hladka.

Vychladnutú roládu odtočíme a potrieme džemom (stačí tenká vrstva). Na džem rovnomerne rozotrieme vanilkový krém. Olúpeme banány, zrežeme kraje a uložíme na začiatok rolády odkiaľ budeme rolovať a zrolujeme celú roládu.

Nakoniec si vo vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu s Cerou a potrieme celú roládu. Môžeme ešte ozdobiť piškótami, mandlami, banánmi, čímkoľvek, čo máte radi a bude sa vám ku koláču hodiť.
Dáme vychladnúť a Banánová Matcha roláda je hotová :)

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.