NajPečenie

Dupľová roláda

Výborná roláda, vhodná na každú príležitosť.

Potrebujete:

4 ks	vajce
6 lyžica	cukor krupicový
6 lyžica	múka polohrubá
4 lyžica	voda vlažná
1/2 bal.	prášok do pečiva
4 ks	vajce
6 lyžica	cukor krupicový
4 lyžica	múka polohrubá
2 lyžica	kakao
4 lyžica	voda vlažná
1/2 bal.	prášok do pečiva
1 lyžica	orechy mleté
3 dl	mlieko
1 bal.	Zlatý klas
200 g	cukor práškový
150 g	orechy mleté
250 g	Helia
2 lyžica	kakao
100 g	čokoláda na varenie
70 g	Cera

Postup:

Žltá roláda: 4 bielky vyšľaháme na sneh, po lyžiciach zapracujeme cukor, pridáme žĺtky, múku zmiešanú s práškom do pečiva, vodu. Cesto rozotrieme na papierom vystlaný plech. Po upečení stočíme a dáme vychladnúť.

Kakaová roláda: 4 bielky vyšľaháme na sneh, po lyžiciach zapracujeme cukor, múku zmiešanú s práškom do pečiva, vodu, kakao, orechy. Cesto rozotrieme na plech vystlaný papierom. Po upečení stočíme a dáme vychladnúť.

Krém: Z mlieka a Zlatého klasu uvaríme kašu, necháme vychladnúť. Heliu vymiešame s cukrom, pridáme kašu a orechy. Krém rozdelíme na dve časti. Do jednej pridáme 2 lyžice kakaa.

Vychladnuté pásy rozvinieme, papier odstránime. Tmavý plát potrieme svetlou plnkou a zvinieme na roládu. Svetlý plát tmavou plnkou. Do stredu položíme tmavú

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

roládu a preložíme cez ňu okraje svetlého pásu. Roládu otočíme spojom na spodok. Polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.