NajPečenie

Dvojfarebná roláda

Každá návšteva určite ocení túto jednoduchú, chutnú a dobre vyzerajúcu roládu.

Potrebujete:

125 g	Helia
20 g	Palmarín
50 g	múka polohrubá
80 g	cukor práškový
30 g	cukor kryštálový
60 g	čokoláda horká
150 g	smotana na šľahanie 33%
20 g	krémový prášok Zlatý klas
10 g	kakaový prášok
15 g	vanilínový cukor
5 ks	vajcia
20 g	voda
150 ml	mlieko

Postup:

Príprava kakaového cesta:
4 bielka a dve tretiny práškového cukru vyšľaháme na tuhý sneh. 4 žĺtka a jednu tretinu práškového cukru vymiešame, pridáme vodu a 10 g vanilínového cukru. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku s kakaovým práškom a rozpustený Palmarín. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Upečieme tenký plát pri teplote 220 °C približne 5 - 7 minút.

Príprava čokoládového krému:
60 g horkej čokolády rozpustíme s 30 g smotany tak, aby nebola horúca. Zvyšných 120 g smotany vyšľaháme. Obidve časti spolu spojíme.

Príprava žĺtkového krému:
Z mlieka, 30 g kryštálového cukru, 5 g vanilínového cukru, 1 žĺtka a krémového prášku (Zlatý klas) uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme, pridáme Heliu a vyšľaháme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**5 - 7 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Po vychladnutí kakaovú hmotu potrieme žĺtkovou a čokoládovou náplňou a stočíme do rolády.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.