NajPečenie

Hrozienkovo-orechová roláda

Príprava či obtiažnosť nie je príliš náročná či zložitá. Kombinácia varených hrozienok a orechov dodáva zákusku úplne inú, výraznú chuť.

Potrebujete:

5 ks	vajce
5 lyžica	cukor práškový
5 lyžica	múka polohrubá
2 lyžica	voda teplá
1 liter	olej
1 lyžica	kakao
1 bal.	prášok do pečiva
1 dl	voda
100 g	cukor kryštálový
100 g	hrozienka
120 g	orechy mleté
150 g	Helia
	Cera
	čokoláda na varenie

Postup:

Oddelíme žĺtky od bielkov, z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, žĺtky s cukrom, vodou, olejom vyšľaháme do penista. Do žĺtkovej hmoty pridáme preosiatu múku s kakaom a práškom do pečiva. Sneh zľahka dobre premiešame a vylejeme rovnomerne na plech, ktorý sme vyložili papierom alebo silikónovou fóliou na pečenie. (veľmi sa mi osvedčila) Dáme piecť do vyhratej rúry. Po upečení stočíme aj s papierom (fóliou) a ešte to celé zabalíme do mokrej utierky.

Dáme variť vodu s cukrom a hrozienkami, varíme za občasného premiešavania na miernom ohni, cca 5-7 min., kým voda nezhustne a hrozienka nenapučia. (Môžeme pre chuť a vôňu priliať trošku rumu.) Potom vsypeme mleté orechy a za stáleho miešania ešte povaríme cca 2-3 minútky, odstavíme a necháme vychladnúť. Rozšľaháme Heliu a spojíme ju s vychladenou hrozienkovo-orechovou masou. (Masa je pomerne tuhá, dobre premiešam s tukom, už len vareškou). Rozbalíme roládu, odstránime papier (fóliu) a natrieme plnkou. Dobre stočíme

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

a hotovú roládu polejeme čokoládovou polevou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.