

NajPečenie



Zamatová roláda

Nádherná, jemná, priam neskutočne skutočná roláda. Takto krásne si ju viete urobiť aj vy podľa fotoreceptu.



Potrebujuete:

6 ks	vajce
6 lyžica	cukor kryštálový
2 lyžica	múka polohrubá
3 lyžica	kakao
1 lyžička	sóda bikarbóna
2 dl	mlieko
2 lyžica	múka polohrubá
1 bal.	vanilínový cukor
250 g	Palmarín
4 lyžica	cukor práškový
2 lyžica	kakao
80 g	Cera
1 lyžica	olej
150 g	čokoláda na varenie čokoláda biela

Postup:



Z bielkov a cukru vyšľaháme tuhý sneh, postupne pridávame po jednom žltku a stále šlaháme, potom pridáme múku, kakao a sódu bikarbónu zamiešame a vylejeme na vymastený plech vystieraný papierom na pečenie, vložíme do trúby a prudko upečieme cca za 5 min. Ešte horúce zrolujeme za pomoci papiera na pečenie na ktorom sa piškota piekla a necháme vychladnúť. Medzitým si uvaríme hladký puding z mlieka múky a vanilky. Po jeho uvarení ešte do horúceho vyklopíme jedno celé vajce a vymiešame na hladkú kašu, ktorú necháme vychladnúť.



Medzitým si vyšľaháme 1 Palmarín a 4 PL práškového cukru a postupne pridávame

NajPečenie

Celkový čas prípravy: **20 min.**
Čas pečenia: **5 min.**
Teplota pečenia: **180 °C**
Náročnosť prípravy: **ľahké**
Počet porcií: **-**

pudingovú kašu a spolu
vyšľaháme na hladký krém.



Ked' sa nám vychladla
kakaová piškota natrieme na
ňu polovicu bieleho krému.



Do druhej polovice krému
pridáme kakao a natrieme na
biely krém.



Opatrne stočíme do rolády,
potrieme čokoládovou
polevou a po jej stuhnutí
pofŕkame bielou polevou zo
sáčku.



Po stuhnutí pokrájame, je z
toho 19 ks a dva okraje, nikdy
sa mi nepodarilo nakrájať
viacej.



Prichystáme si nasledovné
suroviny.