

NajPečenie



Karamelová roláda s mandľami

Rýchla a jednoduchá roláda. Fantasticky vyzerá a fantasticky chutí.

Potrebujete:

voda

200 g	Helia
80 g	múka polohrubá
80 g	cukor práškový
150 g	cukor kryštálový
20 g	mandľové lupienky
10 g	vanilínový cukor
4 ks	vajcia
20 ml	voda
125 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Príprava piškótovej roládovej hmoty:
4 bielka a 2/3 práškového cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtka a jednu tretinu práškového cukru vymiešame, pridáme 20ml vody a vanilínový cukor. Obidve peny spolu zľahka spojíme a pridáme preosiatu múku. Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom. Upečieme tenký plát pri teplote 220 °C približne 5 - 7 minút.

Po vychladnutí piškótovú hmotu naplníme karamelovým krémom a stočíme do rolády. Po stuhnutí povrch potrieme časťou krému a posypeme opraženými mandľovými lupienkami.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	5 - 7 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Príprava karamelového krému:
Kryštálový cukor rozpustíme na karamel, pridáme zohriatu smotanu, prevaríme a vychladíme. Po vychladnutí karamel so smotanou našľaháme a pridáme zmäknutú Heliu. Vyšľaháme hladký krém.