

NajPečenie



Kokosová roláda s malinami (jahodami)

Milovníkov kokosu určite poteší svieži dezert s ovocím..



Potrebuje:

rum

200 g	Helia
80 g	múka polohrubá
30 g	cukor práškový
80 g	cukor kryštálový
30 g	krémový prášok Zlatý klas
20 g	vanilínový cukor
	maliny
65 g	kokos
200 ml	mlieko
5 ks	vajcia
20 ml	rum
20 ml	voda

Postup:

Príprava piškótovej hmoty:

4 bielka a dve tretiny práškového cukru vyšľaháme na tuhý sneh. 4 žĺtka a jednu tretinu práškového cukru vymiešame a pridáme 20ml vody a 10 g vanilínového cukru. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku. Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom na pečenie. Pred pečením jemne posypeme kokosom. Upečieme tenký plát pri teplote 220 °C približne 5 - 7 minút.

Príprava krému:

Z mlieka, kryštálového cukru, 10 g vanilínového cukru, 1 žĺtka a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknutú Heliu. Do vyšľahaného krému pridáme 50 g kokosu.

Po vychladnutí piškótu naplníme kokosovým krémom, do stredu vložíme malinu alebo jahodu a stočíme. Po stuhnutí pokrájame na jednotlivé kusy.

NajPečenie

<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>	-
