

NajPečenie



Koňaková roláda

Výborná roláda, s chrumkavou čokoládovou polevou.

Potrebuje:

8 ks	žltok
8 ks	bielok
8 lyžica	cukor kryštálový
1 bal.	vanilínový cukor
4 lyžica	mandle mleté
4 lyžica	kakao
1/2 lyžička	sol'
400 ml	mlieko
2 bal.	vanilínový cukor
60 g	cukor kryštálový
60 g	maizena
1 lyžica	múka hladká
250 g	Helia
150 ml	vaječný koňak
100 g	čokoláda horká
50 g	Cera

Postup:

Bielky šľaháme a postupne do nich primiešame cukor aj vanilkový cukor. Do tuhého snehu zľahka vmiešame žĺtky, mandle a kakao. Cesto rovnomerne rozotrieme na plech, vyložený papierom na pečenie. Pečieme cca 15 min na 180 stupňoch, ešte mierne teplé aj s papierom zatočíme a necháme vychladnúť.

Na plnku uvaríme z mlieka, múky, cukru a maizeny hustú kašu. Po odstavení do nej vmiešame vaječný koňak. Heliu vymiešame s vanilkovými cukrami a spojíme s vychladnutou kašou na hladký krém.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
