

NajPečenie



Malinová roláda s vlašskými orechmi

Výborný recept od Jožky Zaúkolcovej. Skúste, určite vás osloví.

Potrebuje:

	Šľahaná hmota s vlašskými orechmi
4 ks	vajcia
80 g	cukor práškový
60 g	múka hladká špeciál
20 g	vlašské orechy mleté
10 g	vanílinový cukor
20 g	voda
štipka	kypriaci prášok do pečiva
	Základný krém
2,5 dl	mlieko
35 g	Krémový prášok
15 g	vanílinový cukor
100 g	maslo
100 g	Helia
60 g	kryštalový cukor
20 g	rum
20 g	kakao
	Dohotovenie
30 g	čokoláda horká
50 g	maliny
50 g	vlašské orechy mleté

Postup:

Šľahaná hmota s vlašskými orechmi.
Bielky a dve tretiny cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky a jednu tretinu cukru vymiešame, pridáme vodu. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku s vlašskými orechmi a kypriacim práškom. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Upečieme tenký plát pri teplote 220 °C približne 5-7min. Po vychladnutí naplníme kakaovým a bielym krémom, poukladáme maliny a stočíme do rolády. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí zahladíme zvyšným krémom a vhodne ozdobíme.

Základný krém si urobíme z mlieka, cukru kryštalového, vanílinového a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Polovicu hladkého krému dochutíme preosiatym kakaom.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	70 min.
<i>Čas pečenia:</i>	5-7 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	220 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
