

NajPečenie



Malinovo-ananásova roláda

Skvelá piškótová roláda s kopou ovocia. Upečte si ju podľa fotopostupu.



Potrebuje:

6 ks	vajcia
120 g	cukor krupicový
2 bal.	vanilínový cukor soľ
60 g	kukurličný škrob
100 g	múka hladká
300 ml	smotana na šľahanie 33%
250 g	tvaroh
200 g	maliny
1/2 ks	ananás čokoládová poleva

Postup:



Žltka so 60g cukru a vanilkovým cukrom vyšľaháme do penista. Bielka so 60g cukru vyšľaháme a primiešame k žltkovej mase. Múku s kukuričným škrobom premiešame a po lyžiciach primiešame k cestu. Na papierom vyložený plech vylejeme cesto a pečieme pri 160 stupňoch, 13-15 minút.



Po upečení vyklopíme korpus na utierku, ktorú posypeme krupicovým cukrom a pomocou utierky cesto zatočíme do rolády a necháme vychladnúť.



Prichystáme si krém: Želatínu namočíme podľa návodu. Tvaroh zmiešame s kryštálovým a vanilkovým cukrom, pridáme štipkou soli.

Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	15 min.
Teplota pečenia:	160 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

NajPečenie

Napučanú želatínu spolu s lyžicou tvarohového krému necháme v hrnci na miernom ohni rozpustiť. Hmotu primiešame k tvarohovej plnke. Primiešame vyšľahanú smotanu a pripravené ovocie. Krém natrieme na vychladnutý korpus a stočíme do rolády. Necháme minimálne 2 hodiny v chlade.



Hotovú roládu môžeme ozdobiť čokoládovou polevou a ozdobiť ovocím ;).