NajPečenie



Orechová roláda s hruškami

Oriešková dobrota osviežená hruškami.

Potrebujete:

200 g	Helia
80 g	múka polohrubá
80 g	cukor práškový
70 g	cukor kryštálový
70 g	vlašské orechy sekané
30 g	krémový prášok Zlatý klas
30 g	čokoláda na varenie
20 g	vanilínový cukor
	hruškový kompót
5 ks	vajcia
200 ml	mlieko
20 g	rum
20 g	voda

Postup:

Príprava orechovej roládovej hmoty: 4 bielka a dve tretiny práškového cukru vyšľaháme na tuhý sneh. 4 žĺtka a jednu tretinu cukru vymiešame, pridáme vodu a 10 g vanilínového cukru. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku s 20 g orechov. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. 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 pomletých vlašských orechov a pokrájané kompótové hrušky.

Po vychladnutí piškóty, potrieme orechovým krémom s hruškami a stočíme do rolády. Po stuhnutí povrch prizdobíme čokoládou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**5 - 7 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.