NajPečenie



Punčová roláda s pomarančovým krémom

Chuťovo výrazná roláda, vhodná na každú slávnostnú príležitosť.

Potrebujete:

4 ks	vajce
80 g	cukor kryštálový
80 g	múka hladká
10 g	vanilínový cukor
20 g	voda
1,5 dl	mlieko
20 g	krémový prášok Zlatý klas
10 g	vanilínový cukor
80 g	Helia
80 g	maslo
50 g	cukor kryštálový
20 g	Pomarančový sirup
2O g	Pomarančový likér
50 g	cukor kryštálový
10 ml	voda
10 g	rum
10 g	punčová aróma
20 g	Sirup malinový
1/2	citrónová šťava
100 g	čokoláda horká
30 g	Cera

Postup:

Piškótová roládová hmota: vajcia s cukrom kryštálovým a vanilínovým vyšľaháme do peny, pridáme vodu. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Upečieme tenký plát pri teplote 220 °C približne 5-7min. Po vychladnutí časť plátu odrežeme a zvyšný naplníme pomarančovým krémom, do stredu vložíme plát namočený do punčového rozvaru. Po stuhnutí polejeme čokoládou a pokrájame na jednotlivé kusy.

Pomarančový krém: z mlieka, kryštálového cukru, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Do vyšľahaného krému pridáme pomarančový likér a pomarančový sirup.

Punčový rozvar: vodu a cukor spolu prevaríme. Necháme čiastočne vychladnúť a dochutíme rumom, punčovou arómou, malinovým

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

sirupom a citrónovou šťavou.

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**7 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.