

NajPečenie



Punčová roláda

Jednoduchá jemná roláda s punčovou plnkou.

Potrebuje:

7 ks	vajcia
10 lyžica	cukor práškový
7 lyžica	múka hladká
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1 bal.	krémový prášok Zlatý klas
500 ml	mlieko
500 g	Helia
2 lyžica	kakao
	punčová aróma

Postup:

Najprv si pripravíme korpus. Vajcia rozmixujeme spolu so 7 lyžicami cukru, mixujeme približne 10-12 minút. Potom pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a miešame. Zatiaľ si vymastíme plech alebo vystelieme papierom na pečenie a vylejeme cesto. Pečieme vo vyhriatej rúre, 180-200 °C okolo 10-12 minút.

Ešte teplý korpus stočíme spolu s papierom na pečenie a necháme stočený vychladnúť.

Zatiaľ si pripravíme plnku. Zo Zlatého klasu, mlieka a z cukru si spravíme hustý pudíng, ktorý necháme vychladnúť. Po vychladnutí pridáme Heliu, kakao a punčovú esenciu. Necháme 20 min stuhnúť v chladničke.

Na vychladnutý korpus, na ktorom sme sa zbavili papiera na pečenie vyrovnáme, a natrieme plnku. Potom stočíme a necháme vychladnúť. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie