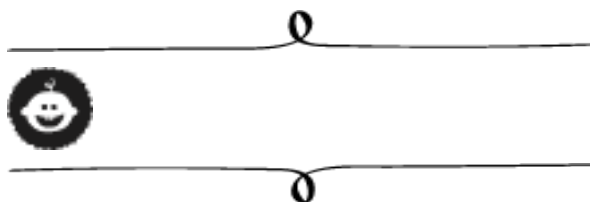


NajPečenie



Zamatová roláda

Nádherná, jemná, priam neskutočne skutočná roláda. Takto krásne si ju viete urobiť aj vy podľa fotoreceptu.



Potrebuje:

6 ks	vajce
6 lyžica	cukor kryštálový
2 lyžica	múka polohrubá
3 lyžica	kakao
1 lyžička	sóda bikarbóna
2 dl	mlieko
2 lyžica	múka polohrubá
1 bal.	vanilínový cukor
250 g	Palmarín
4 lyžica	cukor práškový
2 lyžica	kakao
80 g	Cera
1 lyžica	olej
150 g	čokoláda na varenie
	čokoláda biela

Postup:



Z bielkov a cukru vyšľaháme tuhý sneh, postupne pridávame po jednom žĺtku a stále šľaháme, potom pridáme múku, kakao a sódu bikarbónu zamiešame a vylejeme na vymastený plech vystlaný papierom na pečenie, vložíme do trúby a prudko upečieme cca za 5 min. Ešte horúce zrolujeme za pomoci papiera na pečenie na ktorom sa piškóta piekla a necháme vychladnúť. Medzitým si uvaríme hladký puding z mlieka múky a vanilky. Po jeho uvarení ešte do horúceho vyklopíme jedno celé vajce a vymiešame na hladkú kašu, ktorú necháme vychladnúť.



Medzitým si vyšľaháme 1 Palmarin a 4 PL práškového cukru a postupne pridávame

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	5 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

pudingovú kašu a spolu vyšľaháme na hladký krém.



Keď sa nám vychladla kakaová piškóta natrieme na ňu polovicu bieleho krému.



Do druhej polovice krému pridáme kakao a natrieme na biely krém.



Opatrne stočíme do rolády, potrieme čokoládovou polevou a po jej stuhnutí popôrkame bielou polevou zo sáčku.



Po stuhnutí pokrájame, je z toho 19 ks a dva okraje, nikdy sa mi nepodarilo nakrájať viac.



Prichystáme si nasledovné suroviny.