



Roláda s Biscoff

8 steps
8 porcí servings

TRADIČNÍ ROLÁDA S NÁDECHEM BISCOFF: JE BOHATÁ, JEMNÁ A SLADKÁ – A STANE SE HVĚZDOU KAŽDÉ OSLAVY

Ingredience

135g krupicového cukru
50ml vody
1 lžice vanilkové esence
1 lžice citronové šťávy
110g polohrubé mouky
2g soli
5 vajec, oddělit žloutky od bílků
2 lžice drcených sušenek Lotus Biscoff

Náplň:

150g pomazánky Biscoff
150g smetany (s nižším obsahem tuku)

K podávání:

pomazánka Biscoff
drcené sušenky Lotus Biscoff
moučkový cukr

Postup přípravy

1. Předehřejte troubu na 180°C.
2. Šlehejte žloutky a postupně přidávejte cukr, dokud směs nezhoustne a nezkrémovatí. Přidejte vodu, vanilkovou esenci a citronovou šťávu a promíchejte.
3. Šlehejte bílky, dokud nevytvoří tuhé špičky, a poté je kovovou lžící jemně vmíchejte do žloutkové směsi.
4. Prosejte mouku se solí. Tyto sypké ingredience vmíchejte do vaječné směsi, dokud není hladká.
5. Lžící přeneste směs do vyloženého a vymazaného plechu na roládu o rozměrech 23x32 cm. Pečte 12-15 minut dozlatova.
6. Ihned vyklopte na vlhkou utěrku posypanou drcenými sušenkami Lotus Biscoff. Odstraňte pečicí papír a zarovnejte okraje korpusu, aby se dal srolovat bez popraskání. Opatrně korpus i s utěrkou srolujte (od kratší strany). Nechte asi 5 minut odležet, poté rozviňte a nechte dále vychladnout.
7. Na náplň: smíchejte pomazánku Biscoff se smetanou, dokud směs nezhoustne a nebude nadýchaná. Naneste silnou vrstvu na vnitřní stranu korpusu a pomocí utěrky pevně srolujte. Vložte na 1 hodinu do lednice.
8. Povrch poprašte moučkovým cukrem, přidejte drť ze sušenek Biscoff a přelijte rozpuštěnou pomazánkou Biscoff.