

Roláda s Biscoff

8 krocích
8 porcí porcí

TRADI?NÍ ROLÁDA S NÁDECHEM BISCOFF: JE BOHATÁ, JEMNÁ A SLADKÁ – A STANE SE HV?ZDOU KAŽDÉ OSLAVY

Ingredients

135g krupicového cukru
50ml vody
1 lžíce vanilkové esence
1 lžíce citronové š?ávy
110g polohrubé mouky
2g soli
5 vajec, odd?lit žloutky od bílk?
2 lžíce drcených sušenek Lotus Biscoff

Náplň:

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

K podávání:

pomazánka Biscoff
drcené sušenky Lotus Biscoff
mou?kový cukr

Postup přípravy

1. 1. P?edeh?ejte troubu na 180°c.

2. 2. Šlehejte žloutky a postupn? p?idávejte cukr, dokud sm?s nezhoustne a nezkrémovatí. P?idejte vodu, vanilkovou esenci a citronovou š?ávu a promíchejte.

3. 3. Šlehejte bílky, dokud nevytvo?í tuhé špi?ky, a poté je kovovou lžící jemn? vmíchejte do žloutkové sm?si.

4. 4. Prosejte mouku se solí. Tyto sypké ingredience vmíchejte do vaje?né sm?si, dokud není hladká.

5. 5. Lžící p?eneste sm?s do vyloženého a vymazaného plechu na roládu o rozm?rech 23x32 cm. Pe?te 12-15 minut dozlatova.

6. 6. Ihned vyklopte na vlhkou ut?rku posypanou drcenými sušenkami Lotus Biscoff. Odstra?te pe?icí papír a zarovnejte okraje korpusu, aby se dal srolovat bez popraskání. Opatrn? korpus i s ut?rkou srolujte (od kratší strany). Nechte asi 5 minut odležet, poté rozvi?te a nechte dále vychladnout.

7. 7. Na nápl?: smíchejte pomazánku Biscoff se smetanou, dokud sm?s nezhoustne a nebude nadýchaná. Naneste silnou vrstvu na vnit?ní stranu korpusu a pomocí ut?rky pevn? srolujte. Vložte na 1 hodinu do lednice.

8. 8. Povrch poprašte mou?kovým cukrem, p?idejte dr? ze sušenek Biscoff a p?elijte rozpušt?nou pomazánkou Biscoff.