

Roláda s Biscoff

8 steps
8 porcií

TRADI?NÁ ROLÁDA S NÁDYCHOM BISCOFF: JE BOHATÁ, JEMNÁ A SLADKÁ – A STANE SA HVIEZDOU KAŽDEJ OSLAVY

Ingredients

135g krupicového cukru
50ml vody
1 lyžica vanilkovej esencie
1 lyžica citrónovej š?avy
110g polohrubej múky
2g soli
5 vajec, oddeli? ž?tky od bielkov
2 lyžice rozdrvených sušienok Lotus Biscoff

Náplň:

150g nátierky Biscoff
150g smotany (s nižším obsahom tuku)

Na podávanie:

nátierka Biscoff
rozdrvené sušienky Lotus Biscoff
práškový cukor

Preparation

1. 1. Predhrejte rúru na 180°c.

2. 2. Š?ahajte ž?tky a postupne pridávajte cukor, kým zmes nezhustne a nie je krémová. Pridajte vodu, vanilkovú esenciu a citrónovú š?avu a premiešajte.

3. 3. Š?ahajte bielky, kým nevytvoria tuhé špi?ky, a potom ich kovovou lyžicou jemne vmiešajte do ž?tkovej zmesi.

4. 4. Preosejte múku so so?ou. Tieto sypké suroviny vmiešajte do vaje?nej zmesi, kým nie je hladká.

5. 5. Lyžicou preneste zmes do vyloženého a vymasteného plechu na roládu s rozmermi 23x32 cm. Pe?te 12-15 minút dozlatista.

6. 6. Ihne? vyklopte na vlhkú utierku posypanú rozdrvenými sušienkami Lotus Biscoff. Odstrá?te papier na pe?enie a zarovnajte okraje korpusu, aby sa dal zrolova? bez popraskania. Opatrne korpus aj s utierkou zrolujte (od kratšej strany). Nechajte asi 5 minút odleža?, potom rozvi?te a nechajte ?alej vychladnú?.

7. 7. Na nápl?: zmiešajte nátierku Biscoff so smotanou, kým zmes nezhustne a nie je nadýchaná. Naneste hrubú vrstvu na vnútornú stranu korpusu a pomocou utierky pevne zrolujte. Vložte na 1 hodinu do chladni?ky.

8. 8. Povrch poprášte práškovým cukrom, pridajte posýpku z Lotus Biscoff a polejte roztopenou nátierkou Biscoff.