



Roláda s Biscoff

8 steps

8 porcií

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

Zloženie

135g krupicového cukru
50ml vody
1 lyžica vanilkovej esencie
1 lyžica citrónovej šťavy
110g polohrubej múky
2g soli
5 vajec, oddeliť žĺtky 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. Predhrejte rúru na 180°C.
2. Šľahajte žĺtky a postupne pridávajte cukor, kým zmes nezhustne a nie je krémová. Pridajte vodu, vanilkovú esenciu a citrónovú šťavu a premiešajte.
3. Šľahajte bielky, kým nevytvoria tuhé špičky, a potom ich kovovou lyžicou jemne vmiešajte do žĺtkovej zmesi.
4. Preosejte múku so soľou. Tieto sypké suroviny vmiešajte do vajejnej zmesi, kým nie je hladká.
5. Lyžicou preneste zmes do vyloženého a vymasteného plechu na roládu s rozmermi 23x32 cm. Pečte 12-15 minút dozlatista.
6. Ihneť vyklopte na vlhkú utierku posypanú rozdrvenými sušienkami Lotus Biscoff. Odstráňte papier na pečenie a zarovnajte okraje korpusu, aby sa dal zrolovať bez popraskania. Opatrne korpus aj s utierkou zrolujte (od kratšej strany). Nechajte asi 5 minút odležať, potom rozviňte a nechajte ďalej vychladnúť.
7. Na náplň: 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 chladničky.
8. Povrch poprášte práškovým cukrom, pridajte posýpku z Lotus Biscoff a polejte roztopenou nátierkou Biscoff.