

Dúhová roláda

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru nechajte zohriať na 200°C. Zmiešajte múku a prášok do pečiva. Rozšľahajte 3 vajcia s cukrom (100 g) elektrickým mixérom, kým nebudú nadýchané a svetlé. Pridajte suché ingrediencie a všetko spolu vymiešajte do vláčneho cesta. Nalejte cesto rovnomerne na papier na pečenie a nechajte ho piecť asi 5 minút. Upečené cesto opatrne prevráťte na iný papier na pečenie alebo inú vhodnú plochu. Opatrne z cesta odstráňte papier na pečenie, na ktorom bol koláč v rúre. Zakryte koláč utierkou a nechajte ho vychladnúť. Jemne vyšľahajte šľahačku, kým nebude nadýchaná. Pridajte smotanový syr a opatrne dochuťte cukrom (4 PL) a citrónovou šťavou. Ochutnajte a v prípade potreby pridajte citrónovú šťavu a/alebo cukor. Rovnomerne rozotrite tri štvrtiny plnky na upečené cesto a opatrne zrolujte. Zvyšnou štvrtinou plnky potrite celý povrch rolády. Roládu ozdobte ovocím podľa vášho výberu (ideálne bobuľovitým). Čím viac ovocia, tým lepšie.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 60 g
- **Citróny** - 50 g
- **Mäta pieporná** - 10 g
- **Kiwi** - 60 g
- **Broskyne** - 60 g
- **Čučoriedky** - 60 g
- **Maliny čerstvé** - 60 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

