

Roláda s malinami a mascarpónovým krémom

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Korpus: Polovicu cukru (50 g) vysypeme do vaječných bielok (5 ks) a vyšľaháme na pevný sneh. Žĺtka (5 ks) vymiešame s druhou polovicou cukru (50 g) do peny. Múku preosejeme, pridáme prášok do pečiva a pomaly zapracujeme do žltkovej zmesi. Pridáme vyšľahané bielka s cukrom a vanilkový cukor (1 balíček). Vymiešame metličkou a rozlejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme 15 minút v predhriatej rúre pri teplote 180°C na strednom rošte pri vrchnom aj spodnom ohreve. Po upečení piškótový korpus vyklopíme na čistú utierku, odlepíme papier na pečenie a ihneď utierku zavinieme do rolky. Necháme vychladnúť. Maliny umyjeme a osušíme. Do smotany na šľahanie pridáme prírodné stužovadlo a vyšľaháme. Mascarpone vymiešame s cukrom (2 PL) a vanilkovým cukrom (1 balíček), postupne pridáme šľahačku a miešame zdola nahor, aby sa nezrazila. Piškótový korpus rozvinieme, potrieme krémom a poukladáme naň maliny. Znovu zavinieme, preložíme na servírovaciu misu a odkrojíme konce. Posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 120 g
- **Maliny čerstvé** - 250 g
- **Cukor múčka** - 15 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 80 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

