

Pohánková roláda

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv oddelíme bielka (5 ks) od žĺtkov (5 ks) a vyšľaháme tuhý sneh. Žĺtky, vanilkový cukor, cukor (100 g) a mleté orechy (1 PL) našľaháme do peny, pridáme múku s kypriacim práškom a všetko dobre premiešame. Na koniec zľahka vmiešame sneh

z bielkov. Plech vystelieme papierom na pečenie, ktorý zľahka potrieme maslom. Cesto vylejeme na plech a pečieme vo vyhriatej rúre pri 200 stupňoch asi 10 minút. Upečené cesto vyberieme z rúry a asi po 3 minútach ho vyklopíme na navlhčenú utierku. Strhneme papier na pečenie a cesto v utierke zvinieme do rolády a necháme ho tak vychladnúť. Zatiaľ si pripravíme krém

z ½ l mlieka, cukru (2 PL) a zlatého klasu, ktorý necháme vychladnúť a vymiešame s maslom, ktoré pridávame postupne.

Vychladnutú roládu rozvinieme a natrieme $\frac{3}{4}$ masy plnky na ktorú ku kraju kladieme banány alebo iné ovocie. Roládu zvinieme a potrieme ostatnou plnkou. Ľubovoľne ozdobíme.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Banán** - 200 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 15 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Zlatý klas bezgluténový 40 g** - 40 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

