

VIANOČNÁ ROLÁDA

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

4ks	Vajíčka
130g	Kryštálový cukor
3 pol. lyž.	Vriaca voda
75g	Hladká múka
45g	Kukuričný škrob
Podľa potreby	Domáci džem
150g	Šľahačka min. 33%
50g	Práškový cukor
250g	Mascarpone
100g	Šľahačka min.33%
100g	Mascarpone

Čas prípravy

Do 60minút aj s pečením

Náročnosť



Postup prípravy

Všetky suroviny si pripravte izbovej teploty!

1. Oddelíme žĺtky od bielkov. Žĺtky zmiešame s kryštálovým cukrom a šlaháme do peny.

TIP Hmota by mala zhustnúť, zväčší svoj objem a bude bielšia.

2. Do vyšlahanej peny pridáme 3 lyžice vriacej vody a premiešame cca 15 sekúnd.

3. Na 2-3 krát primiešame hladkú múku a kukuričný škrob.

4. Do zmesi jemne primiešame pevne vyšlahané bielka. Hotové cesto nalejeme na plech 30x40cm s papierom na pečenie. Pečieme na 180°C cca 12minút.

5. Upečené cesto necháme pár minút vychladnúť, aby sme si ho vedeli chytiť a prehodíme ho na čistý papier na pečenie alebo utierky. Strhneme papier na ktorom sa to pieklo a roládu zatočíme.

6. Pripravíme si do mixéra 150g šľahačky, 50g práškového cukru a 250g mascarpone a vyšlaháme do krému.

TIP Ak máte, tak pridajte vanilku.

7. Cesto odtočíme a natrieme ho džemom. Kludne môžete dovnútra pridať aj ovocie. A natrite mascarpone krémom. Roládu opäť stočte.

8. Vyšlahajte 100g šľahačky so 100g mascarpone a obtrite roládu z vonkajšej strany. Doozdobujte podľa príležitosti.

Bon appétit! Natacha

V prípade otázok píšte mi na natacha.pacal@gmail.com, cez náš fcb alebo instagram.

Piekli ste so mnou?

Potešíte ma označením vo Vašej storke na sociálnych sieťach.

Instagram: [natacha_pacal_patisserie](https://www.instagram.com/natacha_pacal_patisserie)

Facebook: [Natacha Pacal patisserie_official](https://www.facebook.com/Natacha-Pacal-patisserie-official)