



Trasená Olé mandarínková roláda

nápadité

1 roláda    jednoduchá príprava do 40 minút



Prísady::

Na cesto:

5 ks bielok
5 ks žltok
5 zarovnaných PL cukor práškový
5 zarovnaných PL múka polohrubá
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker Dr.Oetker

Na náplň:

175 g kompót mandarínkový (hmotnosť po odkvapkaní)
250 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Crème Olé aróma kokos Dr. Oetker Dr.Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker Dr.Oetker
5 ks mandarínky

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie
uzatvárateľná nádoba (objem asi 3l)

- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme bielky elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Žltky s cukrom vyšľaháme na najvyššom stupni do peny. Metličkou zľahka vmiešame múku s kypriacim práškom a sneh. Cesto rovnomerne rozotrieme na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C

Teplovzdušná rúra: 180 °C

Doba pečenia: asi 10 minút

- 2 Upečený plát vyklopíme na pocukrovaný papier na pečenie. Stiahneme papier, na ktorom sa plát piekol a plát zrolujeme.
- 3 Na prípravu náplne nalejeme kompót aj so šťavou a smotanu do uzatvárateľnej nádoby. Pridáme Crème Olé a Smeta-fix. Nádobu pevne uzavrieme vekom. Niekoľkokrát intenzívne zatrasíme (celkovo 15-30 sekúnd) tak, aby boli všetky prísady dobre premiešané. Všetko ešte premiešame metličkou tak, aby sme suché prísady odstránili z okraja nádoby a vmiešali do náplne. Vychladnutý plát rozvinieme a potrieme náplňou. Mandarínky olúpeme a napicháme za sebou na špajľu. Položíme na náplň a roládu zrolujeme. Špajľu vytiahneme a roládu odložíme do chladničky.

