

Arctic roll

Category: Dorty a rolády, samokypřící směs bílá
written by obchod.biolepek.cz

ARCTIC ROLL

Občas při hledání nového dezertu najdu nějaký s vlastním příběhem. Jako například tento. Jeden z nejoblíbenějších britských dezertů Arctic Roll vymyslel Čechoslovák Ernest Felix Velden. Roku 1983 za něj dostal Řád britského impéria. Za posledních deset let za něj Britové utratili miliardy liber.

Tak si ho taky upečeme! Je totiž skvělý, lehký na přípravu a v tomto počasí osvěžující...

PS: Je skvělý i na druhý den, pobyt v mrazáku piškotu neubere na chuti, můžete servírovat ihned po vytažení z mrazáku (nebo nechte dvě minutky na talíři, piškot rychle „povolí“, zmrzlina ještě nestačí roztéct a vše drží požadovaný tvar). Malinová marmeláda je v tom skvělá, já si ji kvůli tomu koupila, ale určitě bude výborná i s višňovou či rybízovou.

Přísady:

110 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku
100 g cukru krupice
4 velká vejce
1 KL vanilkové pasty nebo vanilkového extraktu
500 g vanilkové zmrzliny
200 g malinové marmelády
čerstvé maliny na ozdobu
plech o velikosti 25 cm x 35 cm

Postup:

Zmrzlinu necháme lehce povolit, poté ji na potravinové fólii vytvarujeme do válečku dlouhého cca 35 cm. Zamotáme a vložíme alespoň na 3 hodiny do mrazáku.

Na piškotovou roládu vyšleháme bílky s cukrem v pevný sníh, potom po jednom pečlivě zašleháme žloutky. Nakonec vmícháme

vanilkovou pastu (extrakt) a prosátou mouku.

Pečeme na 200 °C cca 10 minut.

Po upečení roládu necháme trochu zchladnout a potom ji překlopíme na čistý, lehce pocukrovaný pečicí papír, sundáme pečicí papír (ten, na kterém se pekla) a zamotáme.

Zkompletování tohoto dezertu je snadné: roládu potřeme malinovou marmeládou, na střed umístíme zmrzlinový váleček a zamotáme. (Já jsem musela zmrzlinu trochu oříznout.).

Roládu jsem znovu zamotala (do pečicího papíru a suché utěrky) a šoupla do mrazáku.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.