

Pomerančová roláda

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

POMERANČOVÁ ROLÁDA

Přísady:

5 vajec
40 g Freee Samokypřící směsi bílé bez lepku
30 g cukru krupice
20 g vanilkového cukru
1 PL oleje
1/2 KL pomerančové kůry Dr. Oetker
oranžová potravinová barva

Krém:

250 g mascarpone
60 g medu
100 g smetany ke šlehání 33%
2 KL pomerančové pasty
pomerančová marmeláda na promazání

Postup:

Z bílků a cukru vyšleháme tuhý sníh, po jednom zašleháme žloutky (na nejnižší otáčky), olej, a nakonec vmícháme prosátou mouku.

Pečeme na 170 °C asi 10 minut (kontrola špejlí).

Mascarpone promícháme s medem, přilijeme smetanu a pomerančovou pastu a krátce prošleháme. Suroviny musí mít stejnou pokojovou teplotu!

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách nejrecepty.cz.

