

Čokoládová roláda s pomerančovým krémem

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Příprava krému: Ze 3 pomerančů a půlky citronu vymačkáme šťávu a lžičkou vybereme dužinu. V misce rozšleháme vejce (2 ks) s cukrem (180 g), přidáme 30 g směsi na pečení a vymačkané šťávy. Směs zamícháme a přelejeme do hrnce. Za stálého míchání ohříváme na mírném ohni, dokud se směs nezhuští (cca 10 minut). Poté necháme vychladnout.

Příprava těsta: Rozdělíme z 2 ks vajec žloutky od bílků. V misce rozšleháme žloutky s 60 g cukru, medu a vanilkového lusku. Směs by měla být lehká a vláčná. V druhé misce smícháme bílky s 40 g cukru. Opět mícháme, aby směs byla krémová.

Obě směsi spojíme a přimícháme směs na přípravu koláčů Nutrifree (70 g), bramborový škrob, kakaový prášek a prášek do pečiva.

Těsto nalijeme na klasický nízký plech vyložený pečicím papírem, rovnoměrně rozetřeme a dáme péct do předehřáté trouby na 200 stupňů cca 6 minut.

Poté stočíme i s papírem do rolády a necháme vychladnout. Po vychladnutí opatrně rozmotáme, sundáme papír a plát potřeme pomerančovým krémem. Těsto pomalu srolujeme a dáme vychladit do lednice. Těsně před podáváním posypeme nasekanými pistáciemi a moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Citróny** - 25 g
- **Pomeranče** - 300 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Cukr krystal** - 280 g
- **Cukr moučka** - 10 g
- **Vanilka 1 lusk** - 1.5 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 20 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 1000 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 15 g
- **Vejce** - 250 g
- **Pistácie nesolené** - 15 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 9 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

