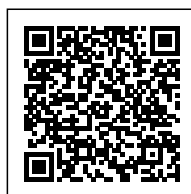




ČOKOLÁDOVO OVOCNÁ ROLÁDA OD HUGA







Jednoduchá, rýchla, chutná!

Budete potrebovať:

4 vajcia

60 gramov kryštálového cukru

2 polievkové lyžice oleja

100 gramov hladkej múky

1/2 prášku do pečiva

1 vanilkový cukor

štipku soli

kandizované ovocie 50 gramov (ja som požil papáyu)

200 gramov čokoládového krému Nutella

250 gramov mascarpone

Postup:

Žltka vymiešajte do peny s cukrom a vanilkovým cukrom.

Do cesta pridajte olej, preosiatu múku a 1/2 prášku do pečiva.

Do bielok dajte štipku soli a vymiešajte tuhý sneh, ktorý potom veľmi zľahka zamiešajte do cesta.

Plech si potrite maslom a položte naň papier na pečenie. Na papier vylejte cesto a rovnomerne rozotrite na celý plech. Cesto posypte s na drobno pokrájaným kandizovaným ovocím.

Pečte pri teplote 180 stupňov asi 15 minút. Cesto bude hotové, keď bude mať zlatohnedú farbu na povrchu.

Ihneď po vytiahnutí plechu z rúry položte na cesto papier na pečenie a cesto otočte naopak. Po dĺžke cesto aj s papierom zrolujte do tvaru valca a nechajte vychladnúť.

Pripravte si plnku:

V miske kvalitne premiešajte 200 gramov čokoládového krému Nutella a 250 gramov mascarpone.

Vychladnuté cesto opäť opatrne rozrolujte, potrite krémom a zatočte späť do rolky. Cesto nenatierajte až po úplný koniec aby vám krém nevytiekol.



HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo