



Medenjak rolada

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
10 porcija

Sastojci

6 kom K Plus jaja
prstohvat soli
80 g smeđeg šećera
50 g meda
100 g glatkog brašna
20 g kakao praha
½ Sweet chef praška za pecivo
1 žličica začina za medenjake
½ žličice mljevenog đumbira

Krema:

250 g K Plus Mascarponea
30 g Sweet chef šećera u prahu
1 žličica ekstrakta vanilije
100 ml Sweet chef vrhnja za šlag

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 180 °C i obložite pleh za pečenje (42 x 29 cm) papirom. Razdvojite bjelanjke od žumanjaka. Izradite čvrst snijeg od bjelanjaka i soli ručnim mikserom. Pomiješajte žumanjke, šećer i med dok ne postanu pjenasti. Dodajte brašno, kakao, prašak za pecivo i začine, miješajte dok ne dobijete homogenu smjesu. Nježno umiješajte snijeg od bjelanjaka. Rasporedite smjesu na papir za pečenje i pecite 8-10 minuta.

Izvadite biskvit iz pećnice i dok je još vruć preokrenite ga na papir za pečenje koji ste lagano prekrili smeđim šećerom. Napravite plitki rez, na liniji koju će te rolati, zarolajte i ostavite da se hladi.

U posudu stavite mascarpone, šećer, vaniliju i dodajte vrhnje za šlag. Miksajte dok ne dobijete čvrstu kremu. Odmotajte biskvit, premažite kremom i sačuvajte malo kreme za dekoraciju. Zarolajte ponovno i stavite u hladnjak da se stisne. Ukasite ohlađenu roladu preostalom kremom i keksićima po želji.

