



# 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.

