Rolada sa speculaas keksima i karamelom

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
8 osoba



Sastojci

Sastojci:

Za kremu:

- 500 g K Plus mascarpone sira
- 120 g Sweet Chef šećera u prahu
- 2 vrećice Sweet Chef vanilin šećera
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 700 ml slatkog vrhnja

Za karamel umak:

- 100 g šećera
- 25 g vode
- 60 ml slatkog vrhnja
- 50 g K Plus maslaca
- 1/2 žličice ekstrakta vanilije
- prstohvat soli

Za slaganje i dekoraciju:

- 350 g Finesse mini speculaas keksi (oko 80 komada: 60 za bazu i 20 za krov)
- šećer u prahu (za posipanje)
- nekoliko grančica svježeg ružmarina

Skeniraj za prikaz na web stranici

Za karamel u manji lončić dodajte šećer i vodu te kuhajte na srednjoj vatri bez miješanja oko 7 minuta, dok smjesa ne poprimi jantarnu boju. Smanjite vatru, oprezno umiješajte maslac i slatko vrhnje sobne temperature pa kuhajte uz neprekidno miješanje još 2 minute. Umiješajte prstohvat soli i ekstrakt vanilije te dobro ohladite.

U posudu stavite mascarpone, šećer u prahu, vanilin šećer i ekstrakt vanilije pa miksajte postupno dodajući slatko vrhnje dok ne dobijete glatku kremu.

Finesse mini speculas keksiće položite na prozirnu foliju, jedan do drugog, u pravokutnik dimenzija 6 x 10 keksića. Cijelu površinu ravnomjerno premažite s ⅔ pripremljene kreme, a po sredini nanesite liniju karamela. Pomoću folije sve čvrsto zarolajte u roladu. Preko rolade nanesite još jedan sloj kreme pa složite „krov“ od preostalih 20 keksića. Ostavite roladu da se preko noći stisne u hladnjaku.

Ukrasite ostatkom kreme i grančicama ružmarina, pospite šećerom u prahu te narežite na komade.