

# Mango-limetková sváteční roláda s pomazánkou Nutella®

Obtížné

1 h 0 Min.



## SUROVINY

### NA 9 PORCÍ

#### Na piškot:

- 3 vejce
- 90 g cukru krystal
- 75 g hladké mouky
- 45 g másla
- Nutella® na ozdobení

#### Na limetkovou náplň:

- 2 vaječné bílky
- 100 g cukru
- 2 plátky želatiny
- kůra z jedné limetky
- šťáva ze dvou limetek
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 250 g sýru mascarpone
- strouhaný kokos
- mango

## POSTUP



1

Ve velké misce ve vodní lázni promíchejte žloutky s cukrem pomocí elektrického šlehače. Míchejte, dokud směs nezačne houstnout.

Přimíchejte mouku a rozpuštěné máslo, promíchejte elektrickým šlehačem.

Vyjměte misku z vodní lázně.



2

Z vaječných bílků vyšlehejte tuhý sníh a pak zlehka smíchejte s těstem pomocí velké vařečky.

Přehřejte troubu na 180 °C.



3

Vyložte plech na pečení velikosti 30 × 40 cm pečicím papírem.

Nalijte směs na pečicí papír a uhladte plochou vařečkou.

Pečte 10 až 12 minut.

Nechte chladnout na jiném pečicím plechu a přikryjte navlhčenou utěrkou.



4

V hrnci metličkou smíchejte žloutky se 70 g cukru.

Přidejte kukuřičný škrob a promíchejte.

Přilijte limetkovou šťávu a vařte na mírném ohni za stálého míchání, dokud směs nezhoustne.

Přidejte limetkovou kůru a želatinu a promíchejte.

Přidejte do citronového krému mascarpone a promíchejte.



5

Elektrickým šlehačem našlehejte bílky na tuhý sníh, pak za stálého míchání přisypte zbytek cukru.

Zlehka smíchejte s mascarpone a citronovým krémem a promíchejte plochou vařečkou.



6

Mango oloupejte a nakrájejte na malé kostky.

Sejměte piškot z plechu a položte naplocho na velký kus potravinářské fólie.

Opatrně na něj natřete vrstvu pomazánky Nutella® a pak přidejte vrstvu limetkového krému.

Posypte kousky manga

**7**

Opatrně zarolujte.

Zabalte do potravinářské fólie a nechte odpočinout.

Sejměte fólii a oba konce rolády seřízněte.

Cukrářským sáčkem vytvořte malé špičky pomazánky Nutella®.

Přidejte kostky manga.

Posypte strouhaným kokosem.

Uchovávejte v lednici.