

# Mangovo-limetková sviatočná roláda s nátierkou Nutella®

Ťažká

1 h 0 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 9 PORCIÍ

#### Na piškótu:

- 3 vajcia
- 90 g kryštálového cukru
- 75 g hladkej múky
- 45 g masla
- Nutella® na ozdobenie

#### Na limetkovú náplň:

- 2 vaječné bielky
- 100 g cukru
- 2 plátky želatíny
- kôra z jednej limetky
- šťava z dvoch limetiek
- 1 lyžička kukuričného škrobu
- 250 g syra mascarpone
- strúhaný kokos
- mango

## POSTUP



1

Vo veľkej miske premiešajte vo vodnom kúpeli žĺtky s cukrom pomocou elektrického šľahača. Miešajte, kým zmes nezačne hustnúť.

Primiešajte múku a rozpustené maslo, premiešajte elektrickým šľahačom.

Vyberte misku z vodného kúpeľa.



2

Z vaječných bielkov vyšľahajte tuhý sneh a potom zľahka zmiešajte s cestom pomocou veľkej varešky.

Predhrejte rúru na 180 °C.



3

Vyložte plech na pečenie veľkosti 30 × 40 cm papierom na pečenie.

Nalejte zmes na papier na pečenie a uhladzte plochou vareškou.

Pečte 10 až 12 minút.

Nechajte chladnúť na inom plechu na pečenie a prikryte navlhčenou utierkou.



4

V hrnci metličkou zmiešajte žĺtky so 70 g cukru.

Pridajte kukuričný škrob a premiešajte.

Prilejte limetkovú šťavu a varte na miernom ohni za stáleho miešania, kým zmes nezhustne.

Pridajte limetkovú kôru a želatínu a premiešajte.

Do citrónového krému pridajte mascarpone a premiešajte.



5

Elektrickým šľahačom vyšľahajte bielky na tuhý sneh, potom za stáleho miešania prisypte zvyšok cukru.

Zľahka zmiešajte s mascarpone a citrónovým krémom a premiešajte plochou vareškou.



6

Mango ošúpte a nakrájajte na malé kocky.

Piškótu odoberte z plechu a položte naplocho na veľký kus potravinárskej fólie.

Opatrne na ňu natrite vrstvu nátierky Nutella® a potom pridajte vrstvu limetkového krému.

Posypte kúskami manga.

**7**

Opatrne zrolujte.

Zabaľte do potravinárskej fólie a nechajte odpočinúť.

Odstráňte fóliu a oba konce rolády zrežte.

Cukránskym vrecúškom vytvorte malé špičky nátierky Nutella®.

Pridajte kocky manga.

Posypte strúhaným kokosom.

Uchovávajte v chladničke.