RECIPE

Świąteczna rolada z mango, limonką i kremem Nutella®

Hard | 1 h 42 min

Składniki na 9 porcji

Aby przygotować ciasto:

3 jajka

90 g cukru

75 g mąki

45 g masła

Krem Nutella®

Mus limonkowy:

2 białka

100 g cukru

2 arkusze żelatyny

Skórka 1 limonki

Sok z 2 limonek

1 łyżeczka skrobi kukurydzianej

250 g sera mascarpone

Wiórki kokosowe

Mango

Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

1

Umieść 3 żółtka w kąpieli wodnej, a następnie dodaj cukier i wymieszaj mikserem, aż do uzyskania gęstej masy

Dodaj mąkę i roztopione masło, a następnie wymieszaj mikserem

Wyjmij miskę z rondla

2

Ubij białka na sztywno i delikatnie przełóż do wcześniej przygotowanej masy. Wymieszaj dużą łyżką

Rozgrzej piekarnik do 180° C

3

Przygotuj blachę do pieczenia o wymiaracg 30x40 cm i wyłóż ją papierem do pieczenia

Rozprowadź masę na blaszce do pieczenia

Piecz przez 10-12 minut

Pozostaw do ostygnięcia kładąc na innej blaszce do piecznia i przykryj wilgotnym ręcznikiem

4

W garnku wymieszaj żółtka z 70 g cukru używając trzepaczki

Dodaj skrobię kukurydzianą i wymieszaj

Wlej sok z limonki i gotuj na niskim ogniu, ciągle mieszając, aż mus zgęstnieje

Dodaj skórkę z limonki i arkusze żelatyny, a następnie wymieszaj

Dodaj ser mascarpone i wymieszaj

5

W oddzielnej misce ubij białka na sztywno mikserem, a następnie dodaj pozostałą ilość cukru, nieustannie mieszając

Delikatnie dodaj do przygotowanego w garnku musu i wymieszaj dużą łyżką

6

Obierz i pokrój mango na małe kostki

Zdejmij przygotowany wcześniej biszkopt z blachy do pieczenia i połóż go na kawałku folii spożywczej

Na biszkopcie rozprowadź warstwę kremu Nutella®, a następnie dodaj warstwę musu limonkowego

Dodaj kawałki mango

7

Delikatnie zwiń ciasto w rulon

Zawiń w folię spożywczą i odstaw

Usuń folię i odkrój kawałki ciasta na obu końcach zwiniętego biszkoptu

Udekoruj kremem Nutella®

Dodaj kawałki mango

Posyp wiórkami kokosowymi

Schłódź aż do momentu podania

Efekt końcowy