

PRZEPIS

# Świąteczna rolada z mango, limonką i kremem Nutella®

Trudne

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 wymiarach 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 pieczenia 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**