

Piškotová roláda s pařížským krémem

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

100 g pískového cukru

5 žloutků

50 g mletých ořechů

100 g polohrubé mouky

z 5 bílků pevný sníh

Krém:

1,5 dcl mléka

30 g kakaa

120 g cukru

2 žloutky

250 g másla(Hera)

Postup

Postup přípravy: Ušleháme žloutky s cukrem do světlé pěny. (Kdyby to bylo dost husté - drobivé, přidáme lžičku teplé vody). Pak přidáme mouku a oříšky. Lehce vmícháme sníh z bílků. Nalijeme na vymazaný a vysypaný plech (vrstva cca 1,5 cm) a v předehřáté troubě upečeme. Po upečení a částečném vychladnutí, ještě teplý piškot na vlhké utěrce stočíme a necháme úplně vychladnout. Můžeme také péci na pomazaném papíru na pečení a po upečení i ním stočit. Před plněním papír sundáme. Piškot potřeme krémem, stočíme a potřeme zbytkem krému. Posypeme strouhanou čokoládou a oříšky. Necháme uležet.

Krém: mléko, kakao a cukr svaříme, trochu ochladíme, zamícháme žloutky a pak necháme vychladit úplně. Máslo vyšleháme a pomalu přiléváme svařenou směs. Vyšleháme v hladký krém.