

BEZÉ ROLÁDA



10 60 min

Orechová bezé roláda bez múky je plnohodnotným múčnikom na akúkoľvek príležitosť. Je to perfektný spôsob, ako využiť prebytočné bielka a tiež potešiť svojich najbližších skvelým dezertom. Tradične sa bezé hmota/cesto pripravuje z bielok, cukru a múky zmiešanej s namletými alebo nasekanými orechmi. Jeho príprava je ale možná bez pridania múky a práve tento spôsob prípravy sme zvolili my. S cestom sa aj napriek tomu veľmi dobre pracuje a pri rolovaní sa vôbec neláme.

V samotnom recepte nájdete tip ako jednoducho nahradiť krupicový cukor kryštálovým a tiež ingrediencie na maslový krém, ktorý sme použili na zdobenie. Je totiž omnoho vhodnejší pri použití zdobiacej špičky, ako krém z mascarpone a šľahačky.

BUDETE POTREBOVAŤ:

Na cesto (30 x 40 cm):

220 g bielok
150 g krupicového cukru
1 čajovú lyžičku vinného octu
štipku soli
80 g mandľovej múky
100 g rozmixovaných vlašských orechov
20 g kukuričného škrobu

Na krém:

250 ml 33% šľahačky
250 g mascarpone
80 g práškového cukru
4 cl Baileys
90 g rozmixovaných vlašských orechov na obalenie rolády

A TAKTO NA TO:

Bielka so štipkou soli šľahajte a postupne pridávajte krupicový cukor. V prípade, že máte po ruke iba kryštálový cukor, rozmixujte ho. Kryštáliky budú jemnejšie a rýchlejšie sa v bielkach rozpustia. Na záver šľahania pridajte do bielok vinný ocot. Vyšľahané bielka opatrne zmiešajte s mandľovou múkou, kukuričným škrobom a rozmixovanými vlašskými orechmi. Použite na to stierku. Takto pripravené cesto rovnomerne rozotrite na plech s rozmerom 30 x 40 cm vystlaný papierom na pečenie. Pečte pri teplote 200 stupňov približne 8 až 10 minút, kým nebude mať cesto ružovkastú farbu. Nepoužívajte teplovzdušné pečenie.

Cesto po vytiahnutí z rúry preložte vrchnou stranou cesta na nový papier na pečenie a pôvodný papier na pečenie odstráňte. Pomocou nového papiera cesto opatrne zrolujte smerom od kratšej strany. Dĺžka zrolovaného cesta teda bude mať 30 cm.

Pripravte krém. Šľahačku vyšľahajte ručným mixérom. Pridajte práškový cukor, mascarpone, Baileys a šľahajte 3 minúty. Kým cesto vychladne, odložte pripravený krém do chladničky.

Vychladnuté cesto vyrovnajte, odkrojením zarovnajete okraje. Potrite cesto dvoma tretinami krému a opäť cesto zrolujte. Povrch rolády potrite zvyšným krémom a obalte ju vlašskými orechmi.

Bezé orechovú roládu môžete dozdobiť ľubovoľne. My sme použili maslový krém ochutený Baileys, na ktorý sme použili 30 g masla, 30 g mascarpone, 20 g práškového cukru a 1 cl baileys. Maslový krém na rozdiel od mascarpone lepšie drží tvar a tak sa dá pri zdobení veľmi jednoducho použiť zdobiaca špička, ktorá pomôže dotvoriť luxusný vzhľad vašej orechovej bezé rolády. Na dokončenie môžete použiť kakao a kúsky jedlého zlata.