

Rolada s mrkvom i kremom od sira i naranče

120—130 Min

Sastojci 10 Porcije

= Kotányi Produkte

Za biskvit:

3 kom	Jaja
50 g	Šećera
1 vrećica	Šećer s prirodnom aromom naranče
1 žlica	Korica naranče
80 ml	Biljnog ulja
100 g	Oštrog brašna
1 žličica	Vinski kamen
0.5 žličice	Cimet mljeveni
0.5 žličice	Đumbir mljeveni
1 prstohvat	Klinčić mljeveni
1 prstohvat	Kuhinjska sol
120 g	Naribane mrkve
30 g	Sitno mljevenih badema

Za kremu:

200 g	Krem sira, sobne temperature
100 g	Maslaca, sobne temperature
80 g	Šećera u prahu
0.5 žličice	Bourbon vanilija pasta
1 žličica	Korica naranče
200 ml	Vrhnja za kuhanje

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180°C i obložite veliki lim papirom za pečenje. Sjedinite brašno, začine, vinski kamen i sol.
2. U većoj zdjeli miksajte jaja, Kotányi koricu naranče, Kotányi šećer s aromom naranče i običan šećer dok ne postanu pjenasti. Dodajte ulje i naribanu mrkvu te kratko izmiksajte.
3. Lagano umiješajte suhe sastojke i mljevene bademe. Smjesu ravnomjerno rasporedite na pripremljeni lim i pecite 10-12 minuta.
4. Pečeni biskvit odmah prebacite na čistu kuhinjsku krpu posutu šećerom u prahu. Oprezno uklonite papir za pečenje i pažljivo zarolajte biskvit zajedno s krpom. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.
5. Vrhnje za šlag izmiksajte u mekani šlag. U drugoj zdjeli miksajte krem sir i maslac dok ne postanu glatki. Dodajte koricu naranče, Bourbon vanilin pastu i šećer u prahu te miksaj dok ne dobijete svilenkastu kremu. Na kraju špatulom nježno umiješajte šlag.
6. Pažljivo odmotajte biskvit i ravnomjerno premažite kremom. Ponovno zarolajte, ali sada bez krpe. Ohladite u hladnjaku barem 1 sat prije posluživanja. Posipajte roladu šećerom u prahu i po želji ukrasite mrkvicama te poslužite.