



Rolada s mrkvom i kremom od sira i naranče

🕒 120–130 Min 🍷 🍷 🍷

Priprema

Sastojci 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za biskvit:

3 kom	Jaja
50 g	Šećera
1 vrećica	♦ Šećer s prirodnim 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	Vrhinja za kuhanje

- 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 ukasite mrkvicama te poslužite.

