



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

Rolada s mrkvom i kremom od sira i naranče

🕒 120–130 Min 🍪 🍪 🍪

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.

