Mandlovo - marcipánová roláda

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- **Těsto**
- vejce 5 ks
- mandle 50 g
- cukr krystal 100 g
- mandlové aroma Dr.Oetker 1.5 lžička
- hladká mouka 80 g
- **Krém**
- hera 250 g
- cukr moučka 250 g
- vanilkový pudink 1 balíček
- mléko 4 dl
- mandlové aroma 4 lžička
- marcipán 100 g
- **zdobení**
- mandlové plátky 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejeme na teplotu 170°C. Mandlové plátky určené do těsta a na zdobení rovnoměrně nasypeme na čistý plech a vložíme do trouby a při časté kontrole (každé 2 - 3 minuty) a otáčení je

upečeme do zlatova.
Mezitím si připravíme piškotové těsto: žloutky oddělíme od bílků, z bílků spolu s celkovým množstvím cukru vymícháme pevný sníh, přidáme žloutky a mandlové aroma a zlehka promícháme. Jednu třetinu opražených mandlí rozdrtíme nadrobno mezi prsty. Mezitím troubu nastavíme na teplotu 220°C. Mouku smícháme s rozdrcenými mandlovými plátky a potom opatrně vařečkou postupně přimícháme ke sněhu. Těsto vylijeme na plech velký 32 × 35 cm vyložený papírem na pečení a uhladíme. Pečeme 10 - 12 minut v předehřáté troubě při teplotě 220°C.
Na přípravu krému uvaříme pudink s mlékem na základě instrukcí na balení, ale bez cukru, a necháme vychladnout. Heru s moučkovým cukrem utřeme do pěny, přimícháme vychladlý pudink a 4 kávové lžičky mandlového aroma. Na potření těsta použijeme 80% krému tak, aby podél jedné delší strany zůstal 2 až 2,5 centimetrové pás volný.
Marcipán propracujeme a přidáme k němu několik kapek vody. Následně z něj vyválíme 35 cm dlouhý rovnoměrný válec. Ten položíme na krémovou vrstvu a postupně balíme směrem k nepotřenému místu.
Zbylý krém použijeme na potření vnější části rolády a posypeme zbylými mandlemi. Odložíme do ledničky na 3 - 4 hodiny a pak nakrájíme pomocí nože ponořeného do horké vody.