

Rolada Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g pe not ustego mleka
- 100g m ki T55
- 70g mas a
- 70g ca ych jaj
- 140g bia ek jaj
- 120g ó tek jaj
- 85g cukru
- 270g mietany 30%
- 180g kremu orzechowego
- 250g czekolady mlecznej
- 30g oleju neutralnego

Préparation

1. Jak co roku, oto przepis na rolad , która nie wymaga wiele sprz tu (bez formy do rolady) i nie potrzebuje zamra arki!
2. Zainspirowa am si łbatonikiem czekoladowym Kinder bueno, aby przygotowa łt łrolad , z bit ł mietan łz kremem orzechowym Koro i chrupi c łpolew łczekoladow .
3. Sprz ł :U y am maty do biszkoptu Guy Demarle: 10 łrabatu na pierwsze zamówienie z kodem polecaj cym FLAVIE10.
4. Sk adniki :U y am kremu orzechowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% зни ki na ca ej stronie (niepowi zany).
5. U y am czekolady Jivara od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (powi zany).
6. Czas przygotowania : odzina + 15 minut pieczenia + odziny odpoczynkuNa rolad ło d ugo ci 25 do 30 cm : Biszkopt z ciasta parzonego : pe not ustego mleka m ki T55 mas a ca ych jaj bia ek jaj ó tek jaj cukru Doprowad łmleko i mas o do wrzenia.
7. Zdejmij z ognia, dodaj m k łza jednym razem, dobrze mieszaj c drewnian ł y k , a nast pnie postaw garnek na rednim ogniu, aby wysuszy łciasto (to znaczy mieszaj na ogniu przez kilka minut, a łna dne garnka pojawi si łfilm).
8. Prze ó łciasto do miski robota z mieszad em i w cz go, a łpara przestanie wydobywa łsi łz ciasta.
9. Je li nie masz robota, mo esz miesza łza pomoc łszpatu ki, zajmie to tylko wi cej czasu.
10. Nast pnie stopniowo dodawaj ca e jajka i ó łka, a łuzyskasz jednolite ciasto.
11. Ubij bia ka na sztywno, a nast pnie dodaj cukier, a łca kowicie si łrozpu ci.
12. Dodaj y k łbezy do ciasta parzonego, energicznie mieszaj c, a nast pnie delikatnie wmieszaj reszt łza pomoc łszpatu ki.
13. Podziel ciasto na dwie cz ci i rozwa kuj ka d łna blaszce wy o onej mat łdo pieczenia lub papierem pergaminowym.
14. Piecz kolejno dwa biszkopty w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15 do 20 minut (obserwuj koniec pieczenia, biszkopty powinny pozosta łmi kkie, aby mo na je by o zwin ł).
15. Pozwól im ostygn ł.
16. Bit ł mietan łz kremem orzechowym : mietany 30% kremu orzechowego Ubij mietan łna bit ł mietan łz kremem orzechowym, a nast pnie przejd łdo monta u.
17. Monta ł: QS pokruszonych wafli Kilka orzechów laskowych Roz ó łbit ł mietan łna powierzchni

biskoptów (zachowaj trochę na wykończenie).

18. Dodaj trochę orzechów na początku.

19. Dodaj pokruszone wafle.

20. Zwiń biskopty jeden po drugim.

21. Na wierzchu rolady umieść kulki bitej mietany.

22. Umieść lodówce na co najmniej odziny.

23. Wykończenie : czekolady mlecznej oleju neutralnego Trochę kremu orzechowego Rozpuść czekoladę ,
dodaj olej.

24. Wlej uzyskaną polewę na roladę (polewa powinna mieć około 30-35°C).

25. Pozwól jej stwardnieć , a następnie dodaj krem orzechowy w formie strąki i delektuj się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com