

Zamatové rezy a roláda - verzia BEZ MÚKY

Zákusok, ktorý sa Vám bude rozplývať v ústach - výborná receptúra na zamatové rezy a zamatovú roládu - z kombinácie tekutých bielok a žltok z našej ponuky. V našej ponuke nájdete Pudingovú náplň vanilkovú - ktorá je ideálna na použitie do tohto zákusku - nakoľko je bez obsahu múky/lepku. Taktiež Zela delikates - ktorý tiež neobsahuje lepok/múku.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota 1:			
	750	g	Tekutý vaječný bielok
	300	g	cukor kryštál
	330	g	Tek.vaječný žltok
	120	g	kakaový prášok
	15	g	Sóda bicarbona
Náplň:			
	1500	g	Pudingová náplň vanilková
	500	g	Zela delikates
	50	g	Zela delikates
Dozdobenie:			
	100	g	Decor -cukor

Bielka vyšľaháme s cukrom na tuhý sneh a opatrne vmiešame vaječné žltka s preosiatym kakaovým práškom a sódou bicarbónou. Pripravenú zmes rozotrieme do 3 plechov o rozmere 30x40cm.

Pečieme pri 200°C cca 10-12 min.

Vanilkovú pudingovú náplň a Zela Delikates vyšľaháme na napenený krém.

Takto pripravenou náplňou striedavo natierame odpečené pláty. Zaťažíme a necháme odležať najlepšie do druhého dňa.

Povrch výrobkov posypeme Decor cukrom.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

Zamatová roláda:

Na rozmer 30x50 cm roládu potrebujeme tretinu cesta z rezov - to jest vychádzame z receptúrneho množstva 250 g Tek. vaj. bielkov.

Na náplň potrebujeme polovicu krému oproti ako na zamatové rezy.

