

## Orechové roládové rezy (Orechový sen)

Chutné orechové rezy zo Zmesi na Orechovník s netradičnou kombináciou na reze - kombináciou piškóty a Zeesanu lieskový orech - ideálne pre rodinné balenia, svadobné koláče.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Korpus 1:			
	800	g	Zmes na orechovník
	110	g	rastlinný olej
	350	g	voda
Korpus 2:			
	300	g	Piškóta 100 kakaová/tmavá
	240	g	Tek.vaj.melanž/vajcia
	30	g	voda
Náplň 1:			
	200	g	ovocná náplň marhuľová
Náplň 2:			
	250	g	KEN PRESTO
	50	g	Zeesan lieskový orech
	60	g	voda
Poleva:			
	250	g	Zela cukr. poleva tmavá
	20	g	Zela cukr. poleva biela

Všetky suroviny na Orechovník miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja cca 3-5 min. Vymiešané cesto rozotrieme do dvoch plechov o rozmere 30x40 cm vystlaných pečným papierom.

Pečieme pri cca 170°C cca 20 min. v závislosti od typu pece a navážky. Necháme vychladiť.

Všetky suroviny na piškótu šľaháme pri najvyššom výkone cca 8 min. Vyšľahané cesto rozotrieme na plech s pečným papierom o rozmere 35x52cm.

Pečieme pri 190-200°C cca 8 min.

Šľahačku pripravíme so Zeesanom podľa návodu na obale a naplníme piškótovú roládu a rozkrájame na tenké plátky.

Orechové pláty natrieme tenkou vrstvou marhuľovej náplne a ukladáme vedľa seba plátky rolády. Priložíme druhým plátom a necháme zaťažené odležať.

Po odležaní polejeme povrch výrobku čokoládovou polevou a ozdobne prestriekame.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.