



# HRK – HRK OLÉ Mandarinková roláda

1 roláda



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
uzavíratelnou nádobu (objem asi 3 l)

### Na těsto:

5 ks bílek  
5 ks žloutek  
5 zarovnaných PL moučkový cukr  
5 zarovnaných PL mouka polohrubá  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na náplň:

175 g kompot mandarinkový (po odkapání)  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Crème Olé kokos příchuť Dr. Oetker  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker  
5 kusů mandarinky

- 1 Na přípravu těsta vyšleháme sníh z bílků elektrickým ručním šlaháčem na nejvyšším stupni dotuha. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Zlehka metličkou vmícháme mouku s kypřicím práškem a sníh. Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: asi 10 minut**

- 2 Upečený plát vyklopíme na pocukrovaný papír na pečení. Stáhneme papír, na kterém se plát pekl a zarolujeme.
- 3 Na přípravu náplně nalijeme kompot do uzavíratelné mísy i ze šťávy. Přilijeme smetanu ke šlehání, přidáme Crème Olé a smeta-fix. Mísu pevně uzavřeme víkem. Několikrát intenzivně protřepeme (celkem 15-30 vteřin), tak aby byly všechny přísady dobře promíchané. Vše ještě promícháme metličkou, tak abychom suché přísady odstranili z okraje nádoby a vmíchali do náplně. Vychladlý plát rozvineme a potřeme náplní.
- 4 Mandarinky oloupeme a napícháme za sebou na špejli. Položíme na náplň a roládu zarolujeme. Špejli vytáhneme a uložíme do chladničky.

