



KINDER BUENO WHITE ROLADA S KREMOM

Kinder
bueno

Vrijeme pripreme:

35 minuta

Vrijeme hlađenja:

35 minuta

SASTOJCI ZA 12 PORCIJA:

- 7 jaja (veličina M)
- 100 g šećera
- 80 g glatkog brašna
- 20 g kukuruznog škroba
- 1 čajna žličica sode bikarbone
- 100 g vrhnja za šlag (30% masti)
- 1 čajna žličica stabilizatora za šlag (šlagfix)
- 300 g Quark svježeg sira s malo masnoće (10% masti)
- 50 g šećera u prahu
- 5 pakiranja Kinder Bueno White
- 1 žlica šećera
- 3 žlice kakaa u prahu

NUTRITIVNA VRIJEDNOST:

Broj dobivenih porcija: **12**

Dobivena gramaža po porciji: **95 g**

Kalorijska vrijednost po porciji: **222 kcal**

UPUTE:

1.

Zagrijte pećnicu na 200°C. Za tijesto, pjenjačom miješajte jaja i šećer oko 15 minuta do kremaste, prozračne mase. Pomiješajte brašno, kukuruzni škrob i prašak za pecivo, dodajte u smjesu od jaja i kratko umiješajte pjenjačom. Smjesu ravnomjerno rasporedite na lim obložen papirom za pečenje. Zatim, pecite na srednjoj rešetki 8-12 minuta dok tijesto ravnomjerno ne porumeni.

2.

U međuvremenu u posudi za nadjev umutite vrhnje sa stabilizatorom za šlag. Dodajte Quark sir i šećer u prahu. Izrežite Kinder Bueno® na male komadiće i također dodajte u smjesu od vrhnja.

3.

Dodajte 1 žlicu šećera na čistu kuhijsku krpnu. Izvadite tijesto iz pećnice, pustite 5 minuta a potom skinite papir, zarolajte s krpom, pustite da se u potpunosti ohladi, a potom odrolajte i namažite kremom.

4.

Kremu ravnomjerno rasporedite po biskvitu. Zatim, pažljivo zarolajte u oblik rolade. Posipajte kakaom u prahu i poslužite.

SAVJET:

Za čokoladni biskvit jednostavno umiješajte 2 žlice kakaa u prahu.