Roláda s malinami a čokoládovou pomazánkou Lipánek



45 minut náročnost ●●○○

Zatočte si dezert s Lipánkem. Nemusíte ani vymýšlet žádnou náplň, tu vám dodáme v podobě čokoládové pomazánky od Lipánka.

Ingredience

- 4 vejce
- 100 g cukru 70 g hladké mouky
- 30 g mandlové mouky (můžeme nahradit nasekanými mandlemi)
- citronová kůra
- čerstvé maliny
- 2 balení sladké pomazánky Lipánek
- moučkový cukr
- pečicí papír

Návod na přípravu:

Bílky vyšleháme se 70 g cukru na pevný sníh. Žloutky prošleháme se zbývajícím cukrem a citronovou kůrou. Sníh pomalu přimícháme ke žloutkům. Smícháme s hladkou a mandlovou moukou a vzniklé těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C cca 10 minut. Po upečení necháme vychladnout. Opatrně sloupneme pečicí papír a hotový piškot přendáme na čistý, moučkovým cukrem posypaný pečicí papír. Potřeme sladkou pomazánkou Lipánek, posypeme malinami a opatrně zavineme. Roládu potřeme pomazánkou Lipánek také svrchu a necháme vychladnout v ledničce.