

Kaštanový závin s mandľami

Obtížnosť: 

Čas prípravy: 30min , Čas vaření: 17min
Celkový čas: 47min , Porce: 8

3415 kalorií , 3 g cukrů , 136 g tuků , 46 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kastanovy-zavin-s-mandlemi>

Příprava

Bielky oddelíme od žltkov a vyšľaháme z nich tuhý sneh. Žltky a 200 g cukru vyšľaháme do peny, pridáme mandle, preosiatu múku s práškom do pečiva a nakoniec ľahko vmiešame sneh z bielkov. Cesto vylejeme na plech s pečiacim papierom a upečieme. Upečený plát preklopíme na pracovnú dosku, papier stiahneme a cesto zrolujeme. Prikryjeme utierkou aby neobschlo a necháme vychladnúť. Maslo a 70 g cukru vyšľaháme do peny spolu s kakaom, 2 lžičkami rumu a gaštanovým pyré. Cesto rozvinieme, pokvapkáme rumom, potrieme krémom a zavinieme. Roládu polejeme polevou pripravenou vymiešaním 120 g cukru a zohriateho rumu.

Tip k receptu

Roládu môžeme poliať aj čokoládovou polevou. Piškótový plát môžeme tiež potrieť pikantným džemom a potom potrieť krémom.

Ingredience

- 390 g cukru moučka
- 50 g mandlí
- 40 g hrubé mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 4 vejce
- 100 g másla
- 2 lžičky kakaa
- 2 lžičky rumu
- 150 g kaštanového pyré

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Podzim, Finančně náročnejší, Klasika, Rodina, Moučník