

Tejszínes, csokoládés narancsrolád – Kopcsik Lajos mestercukrász  
receptje



Hozzávalók

a narancsos párizsi krémhez:

25 dkg kristálycukor, 2,5 dl főzőtejszín, 10 dkg keserű kakaópor, 30 dkg vaj, 5 dkg cukrozott narancshéj

a piskótához:

4 tojás, 8 dkg kristálycukor, 10 dkg finomliszt

a tetejére:

egy kevés finomliszt

a töltelékhez:

6 dl habtejszín, 3-4 evőkanál kristálycukor, 1 csomag habfixáló

a díszítéshez:

1-2 narancs

1. Először a narancsos párizsikrémet készítjük el, mert ennek hűlnie kell. A cukrot a tejszínnel kevergetve 1-2 percig forraljuk. Egy keveset kiveszünk belőle, ebben simára keverjük a kakaót, majd visszaöntjük a többi cukros tejszínhez. Beledobjuk a vaj felét, a tűzről levéve, többször megkeverve hűlni hagyjuk, majd hűtőbe tesszük, hogy egy kicsit megdermedjen. Ezután először magában, majd a többi vajjal jó habosra keverjük, végül hozzáadjuk az apróra vágott cukrozott narancshéjat is.

2. A piskótához a tojások fehérjét a cukor kétharmadával kemény habbá verjük. A tojások sárgáját egyharmadnyi cukorral sűrűfolyósra keverjük, majd óvatos mozdulatokkal beleforgatjuk a tojás habot, közben pedig beleszítaljuk a lisztet. Sütőpapírral bélelt nagytepsibe simítjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 14-15 perc alatt megsütjük. A sütőből kivéve a tetejét egy kevés liszttel

meghintjük, megfordítjuk, a sütőpapírt lehúzzuk róla. Ezután föltekerjük, szorosan – hogy a formáját megtartsa – a sütőpapírba csomagoljuk, így hagyjuk kihűlni.

3. Egy 3 centi átmérőjű rúdra vagy csőre, – de tökéletes erre a célra az a henger is, amire a folpack vagy az alufólia van feltekerve –, folpackot tekerünk. Egy nagyon kevés olajjal is lekenhetjük, így biztosabb, hogy majd nem ragad rá a krém.

4. A piskótát kihengergetjük. Ha van kéznél egy kevés narancslikőr, azzal meglocsolhatjuk a tésztát, mert nagyszerű ízt kölcsönöz neki. A narancsos csokikrémmel egyenletesen megkenjük. A folpackba tekert rudat a piskóta felénk eső oldalára fektetjük, amit azután ezzel együtt tekerünk föl. Hűtőszekrényben dermedtjük 1-2 órán át.

5. A tejszínt kemény habbá verjük, a vége felé a cukorral ízesítjük, és a habfixálót is hozzáadjuk. Nagyjából a kétharmadát egy habzsákba kanalazzuk. A piskótatekeréscset a hűtőből kivesszük. A közepén lévő hengert folpackostól óvatosan elkezdjük kihúzni belőle, miközben a másik oldalról már nyomjuk is a helyére a cukrozott tejszínhabot. Amikor sikerült a hengert tejszínhabra cserélnünk, a maradék tejszínhabbal bekenjük a piskótát, és újra betesszük dermedni a hűtőszekrénybe.

6. Tálaláskor jó ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, és narancsfilékkel díszítjük.

#### Jó tanács

– Cukrozott narancshéjat magunk is készíthetünk, ha éppenséggel készen nem kapunk. Ehhez 2 narancs héját vékonyan, a belső fehér bundája nélkül levágjuk, majd erősebben cukrozott vízben főzzük kb. 45 percig. Hűlni hagyjuk, lecsöpögtetjük, végül apró kockákra vágjuk.

kb. 25 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermedtés

Egy szelet: 290 kcal • fehérje: 3,3 gramm • zsír: 20,1 gramm • szénhidrát: 23,8 gramm •  
rost: 1,9 gramm • koleszterin: 86 milligramm