



## ROLADA S KREMO KINDER BUENO WHITE

kinder  
**bueno**

### Čas priprave:

35 minut

### Čas hlajenja

35 minut

### SESTAVINE:

#### Fur den Teig:

- 7 jajc (velikost M)
- 100 g sladkorja
- 80 g gladke moke
- 20 g koruznega škroba
- 1 čajna žlička sode bikarbone
- 100 g smetane za stepanje (30 % maščobe)
- 1 čajna žlička stabilizatorja za stepanje smetane
- 300 g skute z nizko vsebnostjo maščob (10 % maščobe)
- 50 g sladkorja v prahu
- 5 pakiranj Kinder Bueno White
- 1 žlica sladkorja
- 3 žlice kakava v prahu

### NASVET:

Za čokoladni biskvit preprosto primešajte 2 žlici kakava v prahu.

### HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **12**  
Dobljena teža na porcijo: **95 g**  
Kalorična vrednost na porcijo:  
**222 kcal**

### NAVODILA:

1.

Pečico segrejte na 200 °C. Za testo jajca in sladkor z metlico stepajte približno 15 minut, da nastane kremasta, zračna masa. Zmešajte moko, koruzni škrob in pecilni prašek, dodajte jajčni mešanici in na kratko premešajte z metlico. Zmes enakomerno razporedite po pekaču, obloženem s papirjem za peko. Nato pecite na srednji rešetki 8–12 minut, dokler testo enakomerno ne porjavi.

2.

Medtem v posodi za nadev stepite smetano s stabilizatorjem za stepanje smetane. Dodajte sir Quark in sladkor v prahu. Kinder Bueno® narežite na majhne koščke in prav tako dodajte v smetanovo mešanico.

3.

Na čisto kuhinjsko brisačo dodajte 1 žlico sladkorja. Testo vzemite iz peči, pustite stati 5 minut, nato odstranite papir, ga zvijte s krpo, pustite, da se popolnoma ohladi, nato ga odvijte in namažite s smetano.

4. Kremo enakomerno razporedite po biskvitu. Nato previdno zvijte v obliko zvitka. Potresite s kakavom v prahu in postrezite.

4.

Kremo enakomerno razporedite po biskvitu. Nato previdno zvijte v obliko zvitka. Potresite s kakavom v prahu in postrezite.