

Dánská skořicová rolka

Časová náročnost: minut

Náplň:

250 g	mascarpone
1/4 hrnku	třtinový cukr
1 lžíce	mletá skořice
1 lžička	vanilkový extrakt

1 ks	listové těsto
------	---------------

Navrch:

podle chuti	rozinky
2 lžíce	máslo
1 lžička	skořice
1 lžíce	třtinový cukr



Postup přípravy

Nejprve si připravíme náplň. Mascarpone rozšleháme s třtinovým cukrem do krémové konzistence. Přidáme skořici a vanilku. Směsí naplníme cukrářský sáček, kterému odstříháme roh. Těsto podsypeme trochou mouky a rozválíme na delší obdélník. Začneme plnit krémem od spodního okraje u kratší strany. Ze strany na stranu vytlačíme širší pruh krému, poté těsto přehneme tak, abychom krém úplně zabalili. Tím nám vznikne jakýsi plněný váleček, který odřízneme a odložíme stranou. Pokračujeme stejně až dojdeme k hornímu okraji. Takto by nám mělo vzniknout několik stejných válečků. Vezmeme si k ruce první a začneme jej stáčet do šneka. K němu napojujeme další a další. Vše k sobě důkladně lepíme, aby krém při pečení nevytékal. Hotovou rolku vložíme do kulaté dortové formy, kterou před tím lehce vymažeme máslem. Rolku posypeme podle chuti rozinkami. V malé mističce smícháme dvě lžíce rozpuštěného másla s cukrem a skořicí a touto směsí řádně potřeme rolku po celém povrchu. Pečeme v troubě vyhřáté na 175°C asi 35 minut, dokud povrch nezezlátne. Na závěr můžeme ještě polít sladkou cukrovou polevou.