

Charlotte royal.(ve tvaru polokoule)

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 bílky, špetka soli
1 dřen z 1 vanilkového lusku
125 g cukru, 4 žloutky
100 g polohrube mouky
1 čajová lžička kypřicího prášku
1 sáček pudinkového prášku s vanilkovou příchutí

500 g visnového džemu

6 plátků bílé želatiny
0,25 l bílého vína, 100 g cukru
1 polévková lžice citronové stavy
0,38 l smetany ke šlehání
6 kandovaných třesní
maslo a pergamenový papír na plech a na formu
miska ve tvaru polokoule

Postup

Na plech položíme maslem pomazaný pergamenový papír. Maslem vymažeme i misku. Troubu vyhřejeme na 230 st.C. Ze surovin od bílků až po pudinkový prášek připravíme piskotové těsto, natřeme na papír a pečeme 5 až 8 minut na prostřední polici trouby. Upečený piskotový plát potřeme džemem, zavineme do rolády a necháme vychladnout. Nakrájíme na tenké plátky, kterými vyložíme misku. Želatinu necháme ve studené vodě bobtnat. Ohřejeme víno s cukrem a citronovou stavu, přidáme vymáchanou želatinu a necháme ji rozpustit. Ušleháme šlehačku. Jakmile vínná směs začne tuhnout, přimícháme do ní 1/4 l šlehačky. Misku naplníme křemem, přikryjeme zbylými plátky rolády a křem necháme ztuhnout. Moučník vyklopíme na tácu, ozdobíme šlehačkovými růžičkami (na dno kulatého tácu kolem moučníku) a na každou růžičku položíme pulku kandované třesne.