

Malinová roláda

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

vejce - NA 1 ROLÁDU POTŘEBUJEME: NA PIŠKOT:

200 g cukru

70 g polohrubé mouky

40 g jedlého škrobu NA NÁPLŇ: 8 plátků želatiny

500 g mražených malin

1 vaničku měkkého tvarohu (cca 250 g)

1 kelímek smetany ke šlehání (cca 250 ml)

Postup

1 - Oddělte žloutky od bílků. Žloutky, 70 g cukru a 4 lžice horké vody ušlehejte do pěny. Bílky ponechte zatím stranou. Ke šlehání je nejlepší použít elektrický šlehač, který vám usnadní spoustu energie a práce. Doporučujeme začít šlehat při nejnižším stupni a i tak vkládejte zapnuté metly do připravené mísy se žloutkami opatrně, ať vám obsah „nevylétne“. Pokud nemáte elektrický šlehač, je možné použít ruční metlu nebo můžete třít žloutky s cukrem vařečkou. Bude to ale chtít mnohem více času a námahy. To, že je pěna hotová, poznáte podle zbarvení a konzistence. Žloutky v průběhu šlehání totiž zesvětlají a nabudou na objemu (díky vzduchu, který se dostává do směsi). Pěna by měla mít pevnější charakter, takže pokud je těsto stále velmi tekuté, ještě chvíli šlehejte. 2 - Do těsta opatrně vmíchejte mouku a škrob. 3 - Nyní přichází na řadu zpracování bílků. Abyste vyšlehalí tuhý sníh, sáhněte opět po elektrickém šlehači. Pokud jej nemáte, bude stačit ruční, i zde platí, že doba potřebná k ušlehání pevného sněhu se prodlouží. Bílky jsou citlivé na teplotu, proto je nejlépe ušlehat v čisté, vychlazené míse. Pokud dáte mísu předem vychladit do ledničky, půjde vám pak šlehání snáz. Pozor – ušlehané bílky vmíchejte do těsta pomalu. Kdybyste postupovali příliš rychle, těsto by nezůstalo nadýchané. 4 - Těsto vlijte na plech vyložený pečicím papírem a pečlivě a rovnoměrně je pomocí stěrky rozetřete i do krajů. Plech vložte do vyhřáté trouby a pečte při teplotě 200 °C cca 12–15 minut. Piškot by měl jen lehce zhnědnout. Pozor, ať jej nespálíte! Důležité: Hotový piškot vyklopte na utěrku posypanou cukrem, sundejte z něj pečicí papír (jde to celkem snadno, ale postupujte raději pomalu) a opatrně hotové těsto podélně zarolujte. Tip: Manipulaci s horkým plechem si usnadníte tak, že si utěrku rozložíte přímo na upečené těsto, které je stále na plechu; na piškot položíte prkénko nebo táč a plech jednoduše otočíte o 180 °. Připravený zarolovaný piškot pak nechte vychladnout. 5 - Mezitím namočte želatinu. Maliny rozmačkejte a propasírujte přes cedník. Rozmačkané maliny smíchejte se zbytkem cukru (100 g) a tvarohem. Šťávu z malin slijte. 6 - Šťávu z rozmačkaných malin ohřejte a nechte v ní rozpustit želatinu. Vmíchejte do malinového tvarohu. Nakonec vyšlehejte šlehačku na pevný krém a opatrně vmíchejte do směsi; takto připravený krém nechte cca hodinu želírovat v ledničce. 7 - Vychladlý piškot potřete tvarohovo-malinovou směsí, zarolujte a dejte ještě odležet do ledničky. Hotovou roládu mírně pocukrujte.