Charlotta

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vajec - Těsto na roládu:
5 lžic moučkového cukru
5 lžic hrubé mouky
pikantní marmeláda (jahodová nebo rybízová)
Krém: 1 sáček želatiny od Vitany
2 smetany na šlehání
50 g moučkového čukru
0,5 dcl vody (možno je udělat i krém z receptu Nepečený jahodový dort)
dále jsou potřeba piškoty a kompotovaný ananas nebo kompotované či čerstvé jahody

Postup

Těsto: uděláme z bílků sníh a vše mimo džemu smícháme. Dáme na vymaštěný vysypaný papír na pečení na plech do hodně vyhřáté trouby a pečeme až povrch zrůžoví. Vlahý plát potřeme silnější vrstvou džemu, pevně stočíme, zabalíme do folie a dáme do lednice ztuhnout.
Postup: Připravíme si mísu ve tvaru polokoule (já používám velký cedník) a dobře ho vyložím potravinovou fólií. Roládu nakrájíme na tenké plátky (kolem půl centimetru) a formu jimi pečlivě vyskládáme a tlačíme je těsně vedle sebe, aby mezi nimi nebyly ani minimální mezery. Želatinu podle návodu připravíme v půl deci vody. Smetanu ušleháme, přidáme cukr a když je želatina vlahá, přilijeme ji do šlehačky a promícháme. Polovinu nalijeme do vyložené formy, poklademe ovocem (anannas, jahody apod.) a zalijemem druhou půlkou krému. Horní plochu pokryjeme buď roládou (pokud ještě máme) nebo piškoty a dáme do lednice minimálně na čtyři hodiny ztuhnout.

Pak opatrně vyklopíme, stáhneme fólii a pochutnáváme si na lehoučkém dortíku. Kdo si ho chce ještě vylepšit, může mezi dvě vrstvy krému nasypat strouhanou čokoládu.

Jinak přípravy se není třeba bát. Postup je dlouhý na psaní, ale celá příprava zabere jen něco málo přes hodinu.