

Citronová roláda

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

čokoládová poleva
na krém: 250g másla
trochu citrónového aroma
130 g moučkového cukru
3 lžíce citrónové šťávy
4 vejce
4 vejce
1 lžička nastrouhané citrónové kůry
250 g cukru
150 g hladké mouky

Postup

Oddělíme žloutky od bílků a třeme je s 80g cukru do pěny. Přidáme citrónovou kůru, aroma a mouku. Nakonec vmícháme sníh z bílků a zbytku cukru. Těsto vlijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě při teplotě 220 stupňů asi 10 minut. Upečenou roládu vyjmeme z trouby a svineme ji ještě teplou i s papírem. Vychladlou roládu rozvineme, zbavíme papíru a potřeme dvěma třetinami krému. Zbylým potřeme povrch rolády a obalíme ji v nasekaném kandovaném ovoci. Zdobíme kousky citrónu.

Krém: vejce a cukr dáme do kotlíku a vložíme do vodní lázně. Šleháme do zhoustnutí, hustou pěnu vyjmeme z lázně a necháme vychladnout. Máslo utřeme s citrónovou šťávou a kůrou do pěny, poté do něj vmícháme žloutkovou pěnu.