

Švestková roláda

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

Na těsto si připravíme:

5 vajec, 75 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 50 g mouky, 50 g Solamylu, papír na pečení, cukr na posypání

Na náplň a zdobení si připravíme:

50 g cukru, 8 lístků bílé želatiny, 1 sklenici (720 g) kompotovaných vypeckovaných švestek, 2 kelímky (po 200 g) smetany na šlehání, 2 polévkové lžíce práškového cukru

Postup

Příprava: Oddělíme žloutky od bílků, z kterých ušleháme tuhý sníh. Promícháme cukr s vanilkovým cukrem a přisypáváme do sněhu. Pak opatrně vmícháme žloutky. Na tuto vaječnou hmotu prošijeme mouku se solamylem a obojí do ní ručním šlehačem zapnutým na nejnižší stupeň zpracujeme. Plech vyložíme papírem na pečení. Připravenou piškotovou hmotu na něj stejnoměrně rozetřeme a uhladíme. Pečeme v předehřáté troubě (elektrický sporák 200 °C/plyn stupeň 3) asi 10 až 12 minut. Upečený plát překlápíme na utěrku poprášenou cukrem. Celý papír potřeme studenou vodou, aby se těsto nikde nepřilepilo. Pak teprve papír opatrně stáhneme a okraje rovně seřízneme. Prázdný piškotový plát okamžitě pomocí utěrky zarolujeme a necháme vychladnout. Mezitím dáme do studené vody změkčit želatinu. Vypeckované, kompotované švestky i se šťávou a cukrem rozšleháme na kaši, kterou zahříváme tak dlouho, až se cukr rozpustí. Vymačkanou želatinu přidáme do švestkového pyré, zamícháme. Kaši chladíme tak dlouho, až začne houstnout. Potom do pyré vmícháme 1 kelímek dotuha ušlehané smetany. Švestkovým krémem potřeme plát piškotu a znovu srolujeme. Necháme v chladu asi 30 minut, aby krém ztuhl. Piškotovou roládu posypeme práškovým cukrem a stříkací trubičkou uděláme 12 šlehačkových copánků.

Poznámka

Doba přípravy přibližně 1 hodina. 1 kousek asi 1000 kJ/240 kcal.

