

Nadýchaná piškotová roláda

Rolády patří ke vzpomínkám mého dětství, kdy moje babička vždy na návštěvu přinesla fantastické rolády, po kterých se okamžitě jen zaprášilo. Pak je dělávala i moje maminka a nyní je pečú i já. A zatímco babička své rolády na závěr vždy jen poprášila moučkovým cukrem, tak moje maminka je ještě polévala čokoládovou polevou. Já kombinuji obojí, ale zase o to více se snažím objevovat nové krémy a náplně nebo vymýšlet různé zdobení. Zatímco krémy můžeme volit různé, tak těsto je velmi důležité a to používáme po generace stále stejné. Musí být totiž pružné, aby roláda při rolování nepopraskala. A tak se vši pokorou k mé babičce a mamince zde předávám tento recept, jako rodinné stříbro, dál a sdílím ho zde s vámi.



Tak ať se vám dílo zdaří!

Těsto:

- 100 g moučkového cukru
- 5 vajec - rozdělit zvlášť na žloutky a bílky
- sůl
- 1 vanilkový cukr
- citronová kůra
- 100 g polohrubé mouky

Krém:

- možnost plnění různými krémy - viz na konci receptu

Na ozdobu:

- čokoládová poleva na polítí celé rolády (lze vynechat), vyztužená šlehačka nebo krém, ovoce, čokoládové křupinky,...

Postup

Těsto

1

Nejprve rozbiji vejce a oddělím si žloutky od bílků. Bílky, které nesmí mít ani kapičku žloutku (obsahují tuk, který brání vyšlehání bílků) postupně vlévám do vysoké nádoby, ve které je pak budu mixovat, a strčím do lednice.

2

Připravím si plech na pečení tak, že na něj malými kousky tuku "přilepím" pečicí papír a ten ještě potru máslem, aby pak těsto po upečení šlo lépe odlepit od papíru.

3

Moučkový cukr, žloutky, sůl, vanilkový cukr a nastrouhanou citronovou kůru utřeme v misce nebo v mixéru do husté bílé pěny.

4

Potom vmícháme prosátou mouku.

5

Vedle v hluboké míse vyšleháme bílek do husté pěny. Správně vyšlehaný bílek poznáme tak, že když otočíme měchačku vzhůru nohama, tak nám na ní drží poměrně tuhá vyšlehaná sněhová špička, která z měchačky nestéká. Pozor však také, abychom bílek nepřešlehali! Proto je dobré mixér občas zastavit a hustotu bílku zkontrolovat a jakmile je dost hustý, tak šlehat přestaneme. Poté bílkový sníh opatrně vmícháme do těsta tak, že vařečkou těsto jen přealujeme přes sníh a tímto pohybem vařečky je opatrně postupně vmícháváme do těsta. V žádném případě nesmíme v tomto kroku použít mixér! Nadýchané bublinky vzduchu, které jsme vyšleháním bílků získali, by okamžitě splaskly a těsto by pak nebylo tak vláčné a nadýchané.

6

Hotové těsto okamžitě vylejeme na pečicím papírem vyložený plech a rozetřeme jej ve vrstvě o tloušťce cca 1 cm. Dáme péct do předem vyhřáté horkovzdušné trouby na 180C.

7

Upečené těsto zkontrolujeme propíchnutím špejle na několika místech, která musí zůstat po vytažení suchá. Plech vyndáme z trouby a ještě horké těsto ihned opatrně svineme do rolády, poté opět rozvineme a necháme vychladnout.

Plnění krémem

Vychladlou roládu pomažeme krémem do 2/3 a pevně zarolujeme. Zbylá třetina se naplní sama krémem, který se rolováním vytlačí. Roládu můžeme plnit různými náplněmi. Úplně nejjednodušší je potřít těsto marmeládou, což vůbec není špatné, lepší je však určitě kombinace krémů a ovoce:

Krémy

Jahodovo-smetanový krém

Suroviny:

- 350 g jahod
- 200 g jahodové marmelády
- 400 g smetany ke šlehání
- 50 g moučkový cukr
- 2 Pck. ztužovač šlehačky
- 1 Pck. vanilkový cukr
- moučkový cukr na závěrečné poprášení

Postup

Jahody očistíme a nakrájíme na jemné kousky. 150 g z nich rozmixujeme na jemno. Studenou smetanu ušleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem dotuha. Krátce před koncem přidáme ztužovač smetany a úplně nakonec pasírované jahody a znovu dobře promícháme. Nakonec vmícháme nakrájené kousky jahod a vychladíme jahodový krém.

Jakmile těsto vychladne, můžeme opatrně sundat pečící papír.

Nyní ohřejeme jahodovou marmeládu a štětcem rozetřeme na piškot. Tato vrstva marmelády je důležitá nejen kvůli chuti, ale hlavně kvůli tomu, že oddělí piškotové těsto od šlehačky a zabraňuje tak jejímu vsáknutí do těsta.

Necháme krátce vychladnout a navrch rovnoměrně rozetřeme jahodový smetanový krém.

Nyní pomocí kuchyňské utěrky opatrně zarolujeme piškotové těsto. Valení vytlačí část krému a naplní poslední třetinu rolády. Vnější stranu rolády nyní můžeme potřít krémem a ozdobit jahodami nebo jen posypat moučkovým cukrem.

Lehká pařížská šlehačka

Výborná je kombinace [lehké pařížské šlehačky](#) a banánu, který nakrájíme na kolečka a zamotáme ho do pařížskou šlehačkou potřené rolády. ([Recept na pařížskou šlehačku](#) najdete v Receptech na trubičky na tomto webu nebo na [YouTube](#)).

Těžká pařížská šlehačka - krém i dekorace

Pokud si přejeme, aby krém dlouho vydržel na stole v teplé místnosti a bojíte se, že šlehačkový krém by mohl téci, tak doporučuji zvolit úžasný čokoládový krém zvaný [Těžká pařížská šlehačka](#), ze kterého lze vyrobit při troše cviku i tyto krásné čokoládové růže. Recept najdete na mém [YouTube kanálu](#).

Babiččina KAKAOVÁ náplň

To je krém mého dětství, takže jde hlavně o nostalgickou vzpomínku. Zároveň zde z levných surovin vykouzíte výbornou chuť, kterou ocení hlavně děti.

Suroviny:

- dětská krupička
- máslo
- kakao

Postup:

Z mléka a z dětské krupičky uvaříme hustou krupicovou kaši (krupici lze nahradit hladkou moukou), osladíme ji, přidáme kakao a necháme vychladit. Aby se nám na povrchu nevytvořil škráloup, tak kaši přikryjeme potravinovou folií na kontakt. Po vychladnutí kaši vyšleháme spolu s rozměkkým máslem.

Do krému můžeme přidat např. čokoládové pecičky.

Tip 1:

Další krémy najdete v sekci KRÉMY A NÁPLNĚ DO DORTŮ na ***www.PatriciaBereni.com***.

Tip 2:

Pokud spěcháte nebo toužíte po zvláštní a netradiční chuti, není špatné mít v záloze schované již ochucené ztužovače šlehačky. Poměrně nedávno jsem takové objevila ve firmě Pati-Versand a byla jsem překvapená, jak výbornou a přirozenou chuť mají!

Doporučuji však prášek ztužovače rozmíchat jen v co nejmenším množství vody (narozdíl od doporučeného množství) a pak tuto kašičku jednoduše lehce vmíchat do vyšlehané šlehačky. Šlehačka netekla a byla výborná! Párkrát se mi ale stalo, že jsem prášek rozmíchala podle návodu ve větším množství vody a šlehačka pak byla příliš tekutá, tak proto na to raději rovnou upozorňuji. Pokud jej ale rozmícháte opravdu jen na kašičku, tak výsledek bude perfektní!

