

Kakaová roláda s medem

„Protože jsem vášnivý včelař, chtěla jsem jeden výrobek věnovat medu, nebo včelám. Roláda vypadá celá jako včelka a zdobená je plástvemi z mléčné čokolády plněnými medem a jedlým plevalem. Recept na kakaovou roládu mám rodinný, krém osvědčený z pečení cupcakes. U rolády je důležité s těstem pracovat rychle a opatrně. Přílišným mícháním si z těsta vyženete vzduch a roláda pak není nadýchaná. Roládu pečeme prudce a krátce. Pokud si ji v troubě vysušíte, bude při stáčení prskat.“

Žlutá pasta

50 g rozměklého másla
50 g moučkového cukru
1 až 2 kapky gelového potravinářského barviva (žlutá)
50 g bílků
50 g polohrubé mouky

V robotu třecí metlou utřeme máslo s moučkovým cukrem do konzistentní pasty, pak přidáme bílky, polohrubou mouku a žluté barvivo. Ještě chvíli třepe. Hotovou pastu rovnoměrně nanese na pečicí hnědou fólii, nebo papír na pečení a projedeme hradbičkovou stěrkou. Přeneseme na plech a vložíme do mrazáku.

Kakaový piškot

5 vajec
100 g polohrubé mouky
2 rovné lžičky prášku do pečiva
1 vrchovatá lžíce kakaa
1 lžíce oleje
1 lžíce vroucí vody
100 g cukru krupice

Vyšleháme bílky, žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme vodu, olej, mouku s kakaem, kypřidlem a dobře promícháme. Nakonec vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků.

Těsto nalijeme na plech s proužky (vytažený z mrazáku), rovnoměrně rozetřeme a dáme péct do předehřáté trouby na 180 °C cca 10 minut. Hotový plát překloupíme na čistý pečicí papír, odloupneme fólii, povrch s proužky poprášíme moučkovým cukrem, překloupíme a svineme. Necháme chladnout a připravíme náplň.

Náplň

250 g mléčné čokolády 35%
250 g tmavé čokolády alespoň 53%
2 vysokoprocentní zakysané smetany

Na náplň rozejdeme čokoládu (kousek natřeme na bublinkovou fólii a dáme ztuhnout do ledničky), vymícháme ručně v hladký krém a jakmile je čokoláda vychladlá, vmícháme necelé dvě zakysané smetany. Dáme na chvíli do lednice ztuhnout a kousek si odložíme na zdobení.

Dokončení

jedlý plevel
vlahý med

Náplň natřeme na roládu, zavineme, celou zabalíme do alobalu a vložíme do lednice vychladit.

Roládu ozdobíme dle momentální fantazie čokoládovými plástvemi s medem, jedlým plevem a zbytkem krému.





