

Čokoládová roláda

„Recept jsem kdysi dávno získal od své známé, když jsem s ní řešil to, jak má být piškotová roláda jemná, tzv. mechová. Vyzkoušel jsem a skutečně. Nezklamala. Nejvíc mi zachutnala kombinace piškotu a kávového krému, jehož chuť jsem ještě povýšil přidáním smetanového likéru Baileys.“

Piškot

10 bílků
5 lžic cukru
5 lžic hladké mouky
5 lžic ořechů
1 lžička prášku do pečiva
1 panák oleje
citronová kůra
+ hrst nahrubo nastrouhaných ořechů

Bílky s cukrem vyšleháme do polotuha, přidáme panáka oleje, prosátou mouku s ořechy a práškem do pečiva, citronovou kůru a lehce vmícháme stěrkou.

Přeneseme na pečicí papír, uhladíme špachtlí, posypeme hrstí nahrubo namletých ořechů a pečeme ve vyhřáté troubě na 200 cca 7 minut.

Upečený korpus necháme vychladit, poté sejmem z pečicího papíru.

Kávovo-likérový krém

400 ml polotučného mléka
2 vanilkové pudinky
200 g másla
200 g krystalového cukru
1 vanilkový cukr

+ domácí Baileys
250 ml smetany 33%
395 g salka
400 ml whiskey
1 lžička instantní kávy

V mléce svaříme pudink a cukr. Necháme jej vychladnout a přišleháme změkklé máslo, obě složky musí mít pokojovou teplotu.

Do hustého krému přišleháme domácí Baileys, podle chuti, zbytek vypijeme. (Baileys vytvoříme tak, že všechny ingredience vložíme do mixéru a rozmixujeme.)

Čokoládový krém

500 ml smetany ke šlehání
450 g hořké čokolády
2 bányany
100 g čokolády na ozdobu

Do hrnce vlijeme smetanu a necháme prohřát k varu. Stáhneme z plotny a vsypeme nadrobno pokrájenou čokoládu. Mícháme, dokud nám nevznikne hladká hmota, kterou necháme vychladnout a poté zatuhnout v lednici. Ztuhlý krém ještě prošleháme.

Dokončení

banány
čokoláda

Krémy vložíme do cukrářských pytlíků, plát plníme na střídačku oběma krémy. Na kraj plátu přidáme banány a pevně zarolujeme. Roládu potřeme čokoládovým krémem, ozdobíme světlým krémem a vytvoříme čokoládové zdobení.





