

# Pistáciová roláda

„Když slavíme narozeniny, nebo svátek, vždycky nám babička dává na výběr, zda dort či roládu. Takže když už je předortováno, volíme roládu. A kombinace bílé čokolády s malinami se u nás stala jednou z těch nej.“

## Píškot

5 vajec  
4 polévkové lžíce horké vody  
100 g moučkového cukru  
50 g polohrubé mouky  
50 g pražených ovesných vloček  
špetička prášku do pečiva  
2 polévkové lžíce studené vody  
200 g pražených nesolených loupaných pistácií

Vyšleháme žloutky s moučkovým cukrem a s horkou vodou do pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva, špetkou soli, praženými a posekanými vločkami a pistáciemi. Nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků a studené vody.

Těsto rozetřeme na plech s pečicím papírem a pečeme na 190 °C 10 až 12 min. Poté sundáme z plechu i s papírem a necháme asi minutu zchladnout. Překlopíme na čistý plát papíru a sloupneme papír. Stočíme i s čistým papírem a necháme vychladnout.

## Malinový lemon curd

2 vejce  
250 g malin  
150 g cukru krupice  
1 citron (šťáva i kůra)  
½ másla

Do menšího hrnce dáme 250 g malin, šťávu a kůru z jednoho citronu a vaříme na mírném ohni asi 5 minut. Rozmícháme v misce 2 vejce s cukrem krupice, vaječnou směs přimícháme k malinám, rozšleháme metlou a dáme vařit do zhoustnutí. Odstavíme, přecedíme přes sítko a dáme vychladit do lednice.

## Krém

250 g mascarpone  
1 a ½ změkklého másla  
200 g bílé čokolády  
4 až 5 polévkových lžic cukru moučka  
125 g větších malin  
2 polévkové lžíce kokosu

Rozpustíme čokoládu, vyšleháme máslo, přidáme cukr, mascarpone a šleháme do hladkého krému. Nakonec přidáme zchladlou čokoládu, kokos a vyšleháme.

### **Dokončení**

100 g bílé čokolády  
zlatá gelová barva

Roládu rozvineme, pomažeme krémem z malin, rozetřeme více než polovinu krému a na kraje poklademe maliny do jedné řady. Zavineme a necháme ji chvíli v papíru svinutou.

Vysteleme oříšky (formičky) alobalem, natřeme zlatou barvou, slabou vrstvou bílé čokolády, dáme ztuhnout do mrazáku a poté natřeme druhou vrstvou čokolády. Opět dáme do lednice na chvíli ztuhnout.

Sundáme papír a roládu potřeme po celém povrchu krémem. Zbytkem krému roládu dozdobíme zdobičkou, poklademe malinami, hotovými oříšky a domalujeme zlatou barvou.







