

Ořechová roláda

„Když si vzpomenu na svoji první roládu, tak se musím pousmát. Po upečení jsem si řekla, že už žádnou dělat nikdy nebudu. Jenže když jsem pak slyšela kamarádky, jak s lehkostí rolády pečou, nedalo mi to, a šla jsem si to zkusit znovu. A hurá, zdařilo se. Je spousta receptů a kombinací, já mám ráda i slané rolády. Krásné a chutné jsou ty s ovocem, když se rozkrojí a v řezu tvoří barevnou mozaiku. Líbí se mi, když roláda vznikne na základě známého receptu. Už jsem dělala punčovou roládu, tiramisu roládu a teď naposledy štafetovou roládu. Zbyly mi z pečení bílky a tak jsem je chtěla zpracovat. Prolétla jsem spoustu časopisů s recepty, které sbírám od mládí a našla jsem jednoduchý a chutný recept. Jen krém bych příště udělala tmavý, aby vynikl. Možná by stačilo rozetřít pod kávový krém ještě čokoládový.“

Píškot

8 bílků
200 g moučkového cukru
špetka soli
120 g hladké mouky
80 g mletých ořechů

Ušleháme si bílky se solí dotuha, přidáme cukr, pak zlehka ořechy s moukou, kypřicím práškem a namažeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme na 180 °C cca 20 minut. Poté vyndáme z trouby, necháme chvíli vychladnout a srolujeme do rolády.

Kávovo-rumový krém

½ l mléka
2 ks vanilkového pudinku
cukr
250 g másla
mletá káva spařená v horké vodě
rum

V mléce svaříme pudink, máslo utřeme s cukrem, přidáme vychlazený pudink, spařenou kávu a rum.

Čokoládový krém

250 ml šlehačky
250 g čokolády na vaření

Ohřejeme si šlehačku, ale nevaříme, rozpustíme v ní čokoládu a mícháme do zhoustnutí.

Dokončení

ořechy
čokoládová poleva
kokos
marcipán

Roládu rozvineme a pomažeme nejdříve čokoládovým krémem a pak kávovým. Poté ji opatrně zavineme a dáme do ledničky. Po zatuhnutí ji opět pomažeme krémem.

Boky ozdobíme kokosem, drcenými oříšky a nahoře roládu ozdobíme pomocí zdobícího sáčku krémem a čokoládovou polevou. Můžeme ozdobit i květy z marcipánu.





