



## **Rolovaný tvarohový dort s perníčky (8-10 porcí)**

### **Piškotový plát:**

- 4 vejce, velikost M
- 100 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 120 g hladké mouky
- citronová kůra

Troubu předehřejte na 220 stupňů (horní/dolní ohřev), velký plech (ca. 40×30 cm) vyložte pečícím papírem.

Bílky vyšlehejte s polovinou cukru do pevného sněhu. Žloutky vyšlehejte se zbytkem cukru a citronovou kůrou do pěny. Obě hmoty stěrkou lehce spojte a přidejte prosátou mouku.

Dobře promíchejte a rozetřete na připravený plech. Dejte péct do vyhřáté trouby na 8-10 minut, až je plát hezky do zlatova. Mezitím si připravte čistý arch pečícího papíru, který lehce poprašte moukou nebo moučkovým cukrem.

Po upečení stáhněte plát i s papírem z horkého plechu a otočte na připravený papír. Nechte takto zcela vychladnout, teprve pak opatrně sloupněte papír.

### **Tvarohový krém:**

- 250 g tvarohu ve vaničce (tučný)
- 250 g jemný tvarohu v kostce (tučný)
- 250 g mascarpone
- 80-120 g smetany ke šlehání 33%
- 80 g cukru krupice
- vanilkový cukr/extrakt/pasta
- džem - višně nebo černý rybíz

Oba tvarohy, mascarpone a cukr společně promíchejte (prošlehejte). Já jsem použila pádlovou (plochou) metlu od robota. Přidejte vanilku a nakonec přilijte podle potřeby smetanu. Výsledná konzistence by měla být jemná a krémová, ale ne řídká. Hodně záleží na druhu použitého tvarohu. V případě potřeby si krém přislad'te.

## Sestavení dortu

Okraje piškotového plátu seřízněte do roviny a celý plát pomazte marmeládou.

Zhruba 300 g tvarohového krému si dejte stranou na finální obmaz (do lednice) a zbytek rovnoměrně rozetřete na marmeládu. Plát rozkrájejte na stejně široké pruhy ca. 5-6 cm. Rozměřte si to podle velikosti vašeho plátu. Berte v úvahu, že čím užší pruhy budou, tím bude dort nižší, ale větší, nebo naopak.

První pruh stočte do rolády a postavte na pečící papír, dortovou podložku nebo tácek. Další pruhy přikládejte kolem prvního stočeného pruhu dokola. Každý pruh vždy lehce přimáčkněte. Nakonec celý dort stáhněte nastavitelným ráfkem, čímž si vytvoříte pravidelný kruh, a dejte do lednice alespoň na 1-2 hodiny ztuhnout.

Následně sejměte ráfek a celý dort obmažte krémem, který jste si dali stranou. Pokud je krém hustý, můžete do něj přilít trochu smetany a ručně metličkou našlehat.

Dort ozdobte dle vlastní fantazie perníčky, kořením, sušeným ovocem nebo třeba smrkovými větvíčkami či šiškami. Nechte do druhého dne rozležet.