



Kakaová roláda s oříškovým krémem (8-10 porcí)

Kakaový piškotový plát

- 160 g vajec (ca. 3 vejce M)
- 100 g cukru krupice
- 95 g hladké mouky
- 15 g přírodního kakaa
- 1 lžice studené vody

Vejce a cukr společně nahřejte ve vodní lázni na 45 stupňů. Následně přelijte do mísy od robota a vyšlehejte do husté pěny. Ke konci šlehání přidejte studenou vodu.

Mouku a kakao dobře promíchejte a přes sítko vmíchejte po částech do vaječné hmoty. Zlehka promíchejte a rozetřete na plech (ca. 40×30 cm) vyložený papírem na pečení.

Peče v troubě vyhřáté na 220-230 stupňů asi 7-8 minut (horní/dolní ohřev). Ihned po upečení stáhněte plát i s papírem z horkého plechu a překlopte na čistý arch papíru, který předem lehce poprašte moukou. Podložte chladicí mřížkou a nechte zcela vychladnout. Teprve pak opatrně sloupněte papír.

Lískooříškový krém

- 300 g smetany ke šlehání 33%
- 15 g glukózového sirupu
- 100 g mléčné čokolády Belcolade Lait Selection 36,5%
- 65 g lískooříškové pasty 100%

Polovinu smetany a glukózu zahřejte a nalijte na rozpuštěnou čokoládu. Vymíchejte do hladka, přidejte oříškovou pastu a promixujte tyčovým mixérem. Přilijte druhou polovinu studené smetany a opět promixujte. Zakryjte kontaktně fólií (přímo na tekutinu) a dejte do lednice na 10-12 hodin vychladit.

Dokončení

Vychlazený krém pozvolna vyšlehejte do pevné konzistence a rozetřete ho rovnoměrně na roládový plát (na stranu, ze které jste sloupili papír). Pomocí papíru roládu zatočte a utáhněte, aby v ní nebyly vzduchové bubliny. Zabalenou v papíru (spojem dolů) nechte několik hodin vychladit, ideálně přes noc.

Roládu krájejte vroubkovaným nožem, po každém řezu nůž otřete. Můžete lehce poprášit kakaem nebo moučkovým cukrem.