



Sněhová roláda s marakujou a jahodami

Sněhový roládový plát

- 180 g bílků
- 200 g cukru krupice
- 1 lžička vinného octa
- 1 lžíce kukuřičného škrobu

Bílky a cukr dejte do mísy a společně pozvolna vyšlehejte do pevného sněhu. Stěrkou vmíchejte ocet a škrob. Těsto rozetřete na velký plech (ca. 40x30 cm) vyložený pečicím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 150 °C (horkovzduch) asi 20-25 minut.

Po upečení otočte sněhový plát i s papírem na čistý arch pečicího papíru lehce poprášený moučkovým cukrem. Nechte takto zcela vychladnout. Je zcela přirozené, že se těsto po upečení na vrchní straně drolí.

Krém s marakujou

- 200 g mascarpone
- 200 g smetany ke šlehání 33%
- 100 g [marakujového pyré](#)
- 2 lžíce cukru krupice

Všechny suroviny dejte do mísy a pozvolna vyšlehejte do krému, který ihned použijte.

Dokončení

- čerstvé jahody (maliny, borůvky, ostružiny ...)

Z vychladlého sněhového plátu opatrně sloupněte papír a na stejnou stranu rovnoměrně rozetřete marakujový krém. Krém roztírejte dlouhými tahy, lépe tak docílíte stejné vrstvy po celé ploše. Poklad'te ho kousky omytých a pokrájených jahod.

Pomocí pečicího papíru roládu stočte a utáhněte, aby v ní nebyly vzduchové bubliny. Zabalenu v papíru ji nechte krátce odležet v lednici. Servírujte ideálně v den naplnění.