



Maková roláda

Maková roláda:

- 4 vejce, velikost „M“
- 90 g cukru krupice
- 60 g mletého máku Dr. Oetker
- 60 g hladké mouky
- ½ lžičky Citronové kůry Finesse Dr. Oetker

Žloutky vyšlehejte s polovinou krupicového cukru a citronem do husté pěny. Bílky vyšlehejte se zbylým cukrem na pevný sníh. Obě hmoty zlehka stěrkou spojte a opatrně vmíchejte prosátou mouku a mletý mák.

Hmotu rozetřete na plech (asi 40x30 cm) vyložený papírem na pečení a dejte péct do trouby vyhřáté na 220 stupňů (horní/dolní ohřev) asi na 8-9 minut.

Po upečení plát sejměte z plechu a otočte na čistý arch pečícího papíru, který lehce poprašte moukou. Nechte vychladnout, pak papír opatrně sloupněte.

Smetanový krém:

- 200 g creme fraiche 36%
- 150 ml smetany ke šlehání 33%
- 1-2 lžice cukru krupice

Všechny suroviny dejte do mísy a pozvolna vyšlehejte do krému.

Dokončení:

- višňová marmeláda
- 100-150 ml smetany ke šlehání 40% (nemusí být)

Plát potřete nejdříve slabě marmeládou a následně rozetřete krém. Pomocí pečícího papíru roládu stočte, utáhněte a zabalenou do papíru dejte do lednice na několik hodin vychladit.

Vychlazenou roládu rozkrájejte na jednotlivé porce vroubkovaným nožem, po každém řezu nůž otřete. Pro slavnostnější chvíli ji můžete ozdobit ušlehanou smetanou.