Rolovaný dort

Piškotový plát:

- 4 vejce, velikost "M" (ca. 200 g)
- 130 g cukru krupice
- 160 g hladké mouky
- citronová kůra

Vejce s cukrem společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 45 stupňů. Následně přelijte do mísy od robota a vyšlehejte do hustého krému. Stěrkou vmíchejte prosátou mouku a citronovou kůru a těsto rozetřete na silikonovou podložku (tapis roulade) o velikosti 42x35 cm, kterou předem lehce vymažte olejem.

Pečte v troubě vyhřáté na 230-240 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 8 minut. Ihned po upečení překlopte plát i s podložkou na čistý arch papíru lehce poprášený moukou a nechte vychladnout. Teprve pak podložku opatrně sejměte.

Žloutkový krém:

- 300 g mléka (tučné, polotučné)
- 40 g kukuřičného škrobu
- 3 žloutky
- 60-70 g cukru krupice
- vanilkový extrakt/pasta/lusk
- citronová kůra
- 140 g másla

Žloutky prošlehejte s cukrem, vanilkovou a citronovou kůrou, pak přimíchejte škrob (můžete přidat i trochu mléka). Mléko zahřejte (nemělo by vařit) a nalijte za stálého míchání na žloutkovou směs. Promíchejte, vlijte zpět do rendlíku, přiveďte za stálého míchání pozvolna k varu a asi pět minut provařte.

Přelijte do misky, zakryjte potravinářskou fólií a nechte při pokojové teplotě zchladnout (asi na 25 stupňů). Následně dobře prošlehejte, přidejte lehce změklé máslo a vyšlehejte do hladkého krému. Ihned použijte.

Sestavení:

- mražené maliny
- marmeláda, šťáva na prokapání (nemusí být)
- ráfek a pásková fólie na stažení dortu (výška 14 cm)

Z vychladlého plátu vyřízněte dva pruhu o šířce 14 cm (délka ca. 42 cm), rozdělte na ně žloutkový krém a rovnoměrně rozetřete. Pláty můžete předtím ještě pomazat oblíbenou marmeládou nebo prokapat šťávou či likérem, ale není to nutné.

Na krém rozdrobte po celé ploše několik mražených malin a na začátek jednoho pruhu pak dejte po celé šířce (14 cm) několik celých malin. A z tohoto konce začněte stáček první pruh plátu. Díky celým malinám se bude snadněji rolovat. Jakmile stočíte první pruh, přiložte druhý a pokračujte v rolování. Výsledkem bude poměrně silná, ale krátká roláda.

Stočenou roládu postavte na výšku na podložku nebo tácek, kolem obvodu dejte páskovou fólii a celý dort stáhněte nastavitelným ráfkem. Dejte do lednice do druhého dne vychladit a rozležet.

Sněhový máslový krém:

- 60 g bílků
- 90 g cukru krupice
- 150 g másla

Bílky s cukrem zahřejte společně ve vodní lázni na teplotu 68-70 stupňů. Ve vodní lázni je pouze míchejte, ale nešlehejte. Následně vyšlehejte do sněhu (doporučuji přelít do jiné misky) a postupně zašlehejte změklé máslo. Ke konci je dobré zvýšit otáčky na maximum a krém pořádně našlehat.

Z vychlazeného dortu sejměte ráfek a fólii a celý dort obmažte připraveným krémem. Do hladka uhlaďte krém pomocí nerezové karty nebo palety, pro hrubší strukturu pak použijte vroubkovanou kartu nebo třeba štětec.

Dort dejte vychladit, pak aplikujte zlatý sprej nebo třeba velvet sprej. Ozdobte dle vlastní fantazie, já jsem použila sušené květy orchidejí a zápich (svíčky) v podobě čísel.

Jednotlivé porce krájejte vroubkovaným nožem, po každém řezu nůž otřete.