

Roláda Harlekýn (10-11 ks)

Kakaový roládový plát:

- 35 g žloutků
- 100 g celých vajec
- 60 g bílků
- 80 g cukru krupice
- 20 g invertního cukru
- 45 g hladké mouky
- 30 g přírodního kakaa

Žloutky vyšlehejte s polovinou cukru, pak postupně přidejte celá vejce. Šlehejte při střední rychlosti do husté pěny.

Bílky vyšlehejte s druhou polovinou cukru a invertním cukrem do sněhu.

Obě hmoty stěrkou zlehka spojte a vmíchejte prosátou mouku smíchanou s kakaem. Těsto rozetřete po celé ploše [silikonové podložky Tapis o rozměru 42x35 cm](#) nebo na plech vyložený papírem na pečení.

Pečte v troubě vyhřáté na 220 °C (horní/dolní ohřev) asi 8 minut. Po upečení otočte plát i s podložkou (papírem) na lehce pomoučněný čistý arch pečícího papíru a nechte vychladnout. Teprve po vychladnutí podložku (papír) z plátu velmi opatrně sloupněte. Pozor, plát je velmi tenký.

Pařížská šlehačka:

- 300 g smetany ke šlehání 33%
- 100 g hořké čokolády [Belcolade 55%](#)

Smetanu zahřejte, nalijte na čokoládu a promíchejte do rozpuštění. Promixujte tyčovým mixérem, zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice minimálně na 8 hodin vychladit (ideálně přes noc).

Řádně vychlazený základ pozvolna při nižší rychlosti vyšlehejte a rozetřete na připravený piškotový plát (na tu stranu, ze které jste sloupili papír/podložku). Pomocí pečícího papíru roládu zaviňte a utáhněte. Dejte v papíru do lednice na několik hodin rozležet, nejlépe přes noc.

Dokončení:

- 150-200 g [smetany ke šlehání 35-40%](#)
- dekorace dle vlastního výběru

Vychlazenou šlehačku pozvolna vyšlehejte a přendejte si ji do sáčku s řezanou špičkou [Wilton 1M](#).

Roládu rozkrájejte nahřátým vroubkovaným nožem na jednotlivé porce, položte řeznou stranou na tácky a sáčkem naneste šlehačku. Ozdobte dle vlastní fantazie.