



Pistáciové roládky s malinovým želé (9 ks)

Pistáciový plát:

- 150 g bílků
- 90 g cukru krupice
- 45 g hladké mouky
- 40 g [mletých pistácií](#)
- moučkový cukr

Bílky vyšlehejte za postupného přidávání cukru **do pevného sněhu**. Stěrkou vmíchejte prosátou mouku a poté mleté pistácie. Dobře promíchejte a hmotu rozetřete na plech vyložený papírem na pečení do obdélníku asi 40x28 cm. **Pozor, aby těsto nebylo příliš tenké.**

Těsto lehce posypte moučkovým cukrem a pečte v troubě vyhřáté na 220 °C (horní/dolní ohřev) asi 8-9 minut. Ihned po upečení sejměte plát i s papírem z plechu, poprašte moukou a **otočte na čistý arch papíru**. Nechte takto zcela vychladnout, pak opatrně sloupněte papír.

Pistáciová šlehaná ganache:

- 340 g smetany ke šlehání 33%
- 130 g bílé čokolády [Belcolade Blanc 31%](#)
- 55 g [pistáciové pasty 100%](#)

Polovinu smetany zahřejte a nalijte po částech na rozpuštěnou čokoládu. Promíchejte, přidejte pistáciovou pastu a **promixujte tyčovým mixérem**. Přilijte druhou polovinu studené smetany a opět promixujte. Zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice přes noc vychladit.

Malinové želé:

- 150 g [malinového pyré](#)
- 40 g cukru krupice
- 5 g pektinu (citrusový, NH)

Pyré zahřejte v rendlíku na teplotu ca. 40 stupňů a za stálého míchání vsypte cukr smíchaný s pektinem. Přiveďte k varu a při nízké teplotě 2-3 minuty povařte. Přelijte do misky, zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice vychladit.

Naplnění:

Ztuhlé želé promixujte tyčovým mixérem do hladké konzistence a asi dvě třetiny ho rozetřete na vychladlý plát. Zbylou třetinu uschovejte.

Vychlazený pistáciový krém **pozvolna vyšlehejte**, asi třetinu si uschovejte na finální zdobení, a zbytek rozetřete na malinové želé. Pomocí pečícího papíru roládu stočte a utáhněte. Zabalenou v papíru dejte do lednice vychladit.

Dokončení:

Vychlazenou roládu rozkrájejte na zhruba 4 cm kousky, které postavte na řeznou stranu. Pomocí sáčku s řezanou špičkou naneste po obvodu pistáciový krém a doprostřed vmáčkněte malinové želé. Můžete dozdobit **sekanými pistáciemi**.