



Královská šarlota s jahodami

Piškotový plát:

- 120 g vajec
- 45 g žloutků
- 75 g bílků
- 100 g cukru krupice
- 25 g invertního cukru
- 100 g hladké mouky
- jahodová marmeláda

Žloutky vyšlehejte s polovinou cukru, pak postupně přidejte celá vejce. Šlehejte při střední rychlosti do husté pěny. Bílky vyšlehejte s druhou polovinou cukru a lehce nahřátým invertním cukrem (ca. 40 stupňů) do sněhu.

Obě hmoty stěrkou zlehka spojte a vmíchejte prosátou mouku. Těsto rozdělte na dva plechy vyložené pečicím papírem, přičemž na jeden rozetřete těsto po celé ploše plechu (asi 42x33 cm) v síle zhruba 1 cm. Zbytek těsta pak vytvarujte na druhý papír do kruhu o průměru asi 23 cm.

Postupně pečte v troubě vyhřáté na 220 °C (horní/dolní ohřev) asi 8-10 minut. Po upečení stáhněte oba pláty (obdélník i kruh) z horkého plechu, otočte na lehce pomoučněný čistý papír a nechte vychladnout. Teprve po vychladnutí papír z plátů opatrně sloupněte.

Obdélníkový plát pomažte marmeládou, stočte a pomocí pečicího papíru utáhněte. Nechte alespoň 2 hodiny v chladu odležet.

Vanilkový krém:

- 300 g mléka
- 2 žloutky
- 50 g cukru
- 40 g škrobu
- vanilkový lusk/extrakt/pasta
- 30 g másla
- 5 g plátkové želatiny Ewald nebo Dr. Oetker
- 250 g smetany ke šlehání

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Žloutky prošlehejte s cukrem a malým množstvím mléka, pak přimíchejte škrob a vanilku. Zbytek mléka a máslo zahřejte a pozvolna nalijte na žloutkovou směs. Promíchejte, vraťte zpět do rendlíku a za stálého míchání při střední teplotě pár minut povařte.

Stáhněte ze sporáku, vmíchejte nabobtnalou želatinu, přelijte do misky a nechte zakryté fólií při pokojové teplotě zchladnout. Následně krém našlehejte a stěrkou opatrně vmíchejte ušlehanou smetanu.

Dokončení:

- čerstvé jahody

Odleželou roládu rozkrájejte na asi 1,5 cm silné plátky a vyložte jimi mísu o průměru 21-22 cm předem vyloženou potravinářskou fólií. Jednotlivé roládky k sobě v míse lehce přimáčkněte, aby mezi nimi nebyly mezery.

Do mísy vyložené roládkami dejte střídavě ve dvou vrstvách krém a kousky jahod. Celou misku nakonec uzavřete piškotovým plátem ve tvaru kruhu, který si zarovnejte podle velikosti vaší misky. Dejte do lednice do druhého dne rozležet. Před servírováním šarlotu z misky opatrně vyklopte, sejměte fólií a dozdobte čerstvými jahodami.