



## Tiramisu BAILEYS roláda

### Piškotový plát

- 3 vejce velikost M (160 g)
- 100 g cukru krupice
- 125 g hladké mouky
- 1 lžice vody

Vejce a cukr společně nahřejte ve vodní lázni na 45 stupňů. Následně přelijte do mísy od robota a vyšlehejte do husté pěny. Ke konci šlehání přidejte vodu.

Mouku přes sítko vmíchejte po částech do vaječné hmoty. Zlehka promíchejte a rozetřete na plech (ca. 40×30 cm) vyložený papírem na pečení.

Pečte v troubě vyhřáté na 230 stupňů asi 7 minut (horní/dolní ohřev). Ihned po upečení stáhněte plát z horkého plechu a překlopte na lehce pomoučněný arch papíru. Nechte takto vychladnout, pak opatrně sloupněte papír.

### Smetanový krém

- 250 g mascarpone
- 250 ml smetany ke šlehání 33%
- 40-50 g cukru krupice
- 2-3 lžice likéru BAILEYS Tiramisu

Všechny suroviny dejte do mísy a společně vyšlehejte do krému.

### Stočení rolády

- 50 ml kávy
- likér BAILEYS Tiramisu
- 4 cukrářské piškoty
- přírodní či holandské kakao

Kávu smíchejte s likérem (dle chuti) a prokapejte vychladlý plát po celé ploše. Nešetřete :)

Asi dvě třetiny krému rozetřete po celé ploše plátu (zbytek uložte do lednice), cukrářské piškoty namočte ve směsi kávy a likéru, a položte na delší kraj rolády. Pomocí papíru stočte do rolády a utáhněte. Dejte na 1-2 hodiny (možno i déle) vychladit do lednice.

Zbytek smetanového krému ručně našlehejte metličkou a pomažte s ním vychlazenou roládu. Dejte opět krátce zchladit, pak posypte kakem (přes sítko). Nechte do druhého dne rozležet a podávejte.