



KOKOSOVÁ ROLÁDA S MALINAMI

Kokosový bezé plát

- 150 g bílků
- 100 g cukru krupice
- 45 g hladké mouky
- 40 g jemně strouhaného kokosu

Bílky vyšlehejte za postupného přidávání cukru do pevného sněhu. Stěrkou vmíchejte prosátou mouku a následně i kokos. Těsto rozetřete na plech vyložený papírem na pečení a přes sítko lehce posypte moučkovým cukrem.

Pečte v troubě vyhřáté na 220 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 7-9 minut. Ihned po upečení otočte plát i s papírem na lehce pomoučněný čistý arch papíru. Teprve až po úplném vychladnutí papír z plátu opatrně sloupněte.

Smetanový krém

- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 100 g mascarpone
- 1-2 lžičce cukru krupice (lze i vynechat)

Všechny suroviny společně vyšlehejte do krému a ihned použijte.

Dokončení rolády

- hrst mražených malin (možno i čerstvé)

Smetanový krém rozetřete rovnoměrně na roládový plát (na tu stranu, ze které jste sloupili papír). Na delší stranu poskládejte vedle sebe maliny a malou část "rozdrobte" na zbytek krému. Pomocí papíru roládu zatočte a dobře utáhněte. Zabalenou v papíru ji dejte do lednice na několik hodin vychladit, ideálně spojem rolády dolů ☺

Vychlazenou roládu krájejte vroubkovaným nožem, po každém řezu nezapomeňte nůž otřít. Před servírováním můžete lehce pocukrovat.