



PERNÍČKOVÁ ROLÁDA S HRUŠKAMI

Skořicová šlehaná ganache

- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 100 g bílé čokolády 30% (použila jsem [Schokinag](#))
- 1 lžička mleté skořice
- 1/2 lžičky mletého zázvoru
- 1 plátek [želatiny Dr. Oetker](#)

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5 minut nabobtnat. Polovinu smetany a koření společně zahřejte na teplotu asi 60-70 stupňů, přidejte vymačkanou želatinu a promíchejte do rozpuštění. Nalijte na čokoládu, nechte 1-2 minuty odstát, pak promíchejte a promixujte tyčovým mixérem. Přilijte druhou polovinu studené smetany a znovu promixujte. Zakryjte kontaktně fólií a dejte přes noc vychladit do lednice.

Kakaový piškotový plát

- 3 vejce "M" (160 g)
- 100 g cukru krupice
- 95 g hladké mouky
- 15 g [přírodního kakaa](#)
- perníkové koření (2-3 lžičky)

Vejce a cukr společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 45 stupňů. Následně přelijte do mísy od robota a vyšlehejte do velmi husté pěny. Mouku, kakao a perníkové koření dobře promíchejte a přes sítko vmíchejte po částech do vaječné hmoty. Těsto rozetřete na plech o velikosti 40x30 cm vyložený papírem na pečení.

Pečte v troubě vyhřáté na 220 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 6-7 minut. Ihned po upečení stáhněte plát i s papírem z horkého plechu a překlopte na čistý arch papíru. Nechte takto zcela vychladnout (nestáčí se horká, ale až za studena), teprve pak opatrně sloupněte papír.

Dokončení

- 1-2 hrušky (pokrájené na kousky)

Vychlazenou ganache pozvolna vyšlehejte a rozetřete po celé ploše piškotového plátu. Pokladte rovnoměrně kousky hrušek a pomocí pečicího papíru roládu zatočte a utáhněte. Zabalenou ji pak uložte do lednice, spojem rolády dolů, a nechte do druhého dne rozležet.

Odleželou roládu můžete lehce pocukrovat. Krájejte ostrým nožem, po každém řezu si ho otřete.