ČOKOLÁDOVÁ ROLÁDA S TVAROHEM

Čokoládový roládový plát

195 g bílků (6 bílků z vajec „M“)
130 g cukru krupice
75 g čokolády Dr. Oetker
50 g hladké mouky

Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni a nechte trochu zchladnout.
Bílky vyšlehejte za postupného přidávání cukru do pevného sněhu. Malou část bílků přidejte k čokoládě a promíchejte. Vmíchejte ke zbývajícímu sněhu, a nakonec přisypte prosátou mouku. Stěrkou opatrně promíchejte. Těsto přendejte do sáčku s hladkou špičkou o průměru 1 cm a na plech vyložený pečicím papírem nastříkejte těsně vedle sebe pruhy těsta. Pečte v troubě vyhřáté na 200 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 10-12 minut.
Roládu nechte krátce zchladnout na plechu, aby povrch trochu zaschnul, teprve pak opatrně překlopte na čistý arch pečicího papíru. Až po úplném vychladnutí sloupněte papír z rolády.

Tvarohový krém s čokoládou

120 g smetany ke šlehání 33%
120 g mascarpone
150 g tučného tvarohu v kelímku
25 g cukru krupice
1 vanilkový cukr Dr. Oetker
20 g čokolády Dr. Oetker

Smetanu, mascarpone a oba cukry společně vyšlehejte do krému. Do něj pak už jen stěrkou vmíchejte po částech tvaroh a nastrouhanou čokoládu.
Krém rozetřete rovnoměrně po celé ploše roládového plátu. Pomocí pečicího papíru roládu zatočte a lehce utáhněte. Zabalenou v pečicím papíru ji dejte na několik hodin do lednice, klidně i přes noc.
Krájejte ostrým nože, po každém řezu nezapomeňte nůž otřít.