

Cviklová roláda



ČAS PRÍPRAVY

40 min + 3 hodiny chladenie

NÁROČNOSŤ

stredná



INGREDIENCIE

Na korpus:

- 220 g uvarenej cvikle
- 4 vajcia
- 4 PL trstinového cukru
- 4 PL polohrubej špaldovej múky
- 1/2 balíčka prášku do pečiva (z vínného kameňa)

Na krém:

- 100 g zmäknutého masla
- 250 g mascarpone
- 500 g jemného tvarohu
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 PL medu
- 120 g čučoriedok + na ozdobu
- čokoláda na varenie na ozdobu

POSTUP

1. Cviklu nakrájame na menšie kúsky a následne v mixéri rozmixujeme.
2. Pridáme cukor a spolu so žĺtkami vyšľaháme do peny.
3. Prelejeme do misy, pridáme múku a prášok do pečiva a všetko spolu dobre premiešame.
4. Z bielkov vyšľaháme hustý sneh a jemne ho zapracujeme do cesta.
5. Pripravené cesto vylejeme na vopred vystlaný plech papierom na pečenie a pečieme vo vyhriatej rúre na 180°C približne 20 minút.
6. Upečené cesto vyberieme z rúry a ešte teplé položíme na vlhkú utierku, stočíme do rolády a necháme 10 minút postáť.
7. Po 10 minútach roládu opatrne rozvinieme a jemne odstránime papier na pečenie (cesto je krehké, preto treba papier odstraňovať pomaly a postupne). Cesto znova zavinieme naspäť do rolády a necháme vychladnúť.
8. Zmäknuté maslo vyšľaháme s mascarpone, pridáme vanilkový cukor, med a tvaroh a všetko spolu premiešame.
9. Vychladnutú roládu rozvinieme a natrieme krémom do 2/3, na ktorý poukladáme čučoriedky a pomaly začneme stáčať do rolády.
10. Hotovú roládu môžeme zabaliť do alobalu alebo potravinárskej fólie a necháme ju v chladničke stuhnúť aspoň 3 hodiny.
11. Vychladenú roládu ešte môžeme poliať roztopenou čokoládou a ozdobiť čučoriedkami a mäťou.

