



Jarní čokoládovo-citrónová roláda

asi 10 porcí



snadná příprava

do 40 minut



1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Zlehka ručně vmícháme prosetou mouku smíchanou s kakaem a vypracujeme hladké těsto.

2 Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 10 minut

3 Upečený korpus ještě horký i s papírem stočíme a necháme vychladnout.

4 Na přípravu náplně smícháme tvaroh s cukrem, vanilínovým cukrem a šťávou z citrónu (ochutíme podle chuti). Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ručně vmícháme tvaroh. Důkladně zamícháme.

5 Vychladlý korpus rozvineme a pomocí stěrky namažeme náplní. Roládu zavineme a dáme asi na 1 hod ztuhnout. Před podáváním ozdobíme oplatkami květinami.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

3 ks vejce
120 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
150 g mouka polohrubá
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na náplň:

500 g tvaroh polotučný
50 - 70 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
80 ml citrónová šťáva (asi ze 2 citrónů)
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml voda

Na ozdobení:

1 balení Květiny oplatkové Dr. Oetker

