

Malinová roláda se šlehačkou

asi 1 roláda



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a na nejnižším stupni vyšleháme dohladka.
- 2 Těsto nanese na plech vyložený papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 12 minut
- 3 Upečený plát překlápíme na papír na pečení posypaný moučkovým cukrem a i s papírem, na kterém se plát pekl, necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu náplně vložíme do misky očištěné maliny, posypeme cukrem a pokapeme citrónovou šťávou. Maliny necháme stát, aby pustily šťávu.
- 5 Želatinu připravíme s vodou podle návodu na obale. V míse vyšleháme smetanu s vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Do rozpuštěné želatiny ihned vmícháme šťávu z malin. Zlehka vmícháme šlehačku a nakonec přidáme maliny. Jakmile náplň začne tuhnout, nanese ji na plát a rozetřeme.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

5 ks vejce
70 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
80 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

250 g maliny
50 g cukr
šťáva z 1 citrónu
1 balíček Želatina v plátcích Dr. Oetker
4 PL voda
400 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker



- 6 Plát zarolujeme a uložíme do chladničky alespoň na 2 hodiny. Před podáváním můžeme pocukrovat moučkovým cukrem.

Tip:

- Roládu můžeme připravit i s jiným ovocem, např. borůvkami nebo jahodami.

