

# Paví oko

1 roláda



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu prvního těsta na roládu utřeme žloutky s cukrem do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do pěny přidáme sníh a pomocí elektrického ručního šlehače na nejnižším stupni zašleháme mouku. Těsto natřeme na plech vyložený papírem na pečení na obdélník o velikosti cca 25 x 20 cm. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 10 - 12 minut**

- 2 Po upečení překlopíme plát těsta na utěrku posypanou moučkovým cukrem. Ještě vlažné těsto natřeme džemem a stočíme roládu „na dlouho“. Necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu druhé těsto, tmavého, utřeme žloutky, moučkový cukr, vanilínový cukr a kakao do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do žloutkové pěny zašleháme pomocí elektrického ručního šlehače na nejnižším stupni mleté ořechy, strouhanku z piškotů a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků.

## Přísady:

### Na těsto:

2 ks žloutek  
35 g moučkový cukr  
2 ks bílek  
35 g mouka polohrubá  
2 PL džem meruňkový (můžeme použít i jiný druh)

### Na těsto:

5 ks žloutek  
100 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 vrchovatá PL Holandské kakao Dr. Oetker  
5 ks bílek  
130 g ořechy vlašské mletých  
2 PL strouhanka z piškotů (rozmačkané válečkem)

### Na ozdobení:

200 - 250 ml smetana ke šlehání  
33%  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker



- 4 Polovinu tmavého těsta nalijeme do formy na biskupský chlebíček vyloženou papírem na pečení (jako „U“ tak, že přesahuje přes delší strany formy, čela nevykládáme). Na toto těsto položíme upečenou roládu a zalijeme zbytkem těsta, uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 190 °C**

**Horkovzdušná trouba: 170 °C**

**Doba pečení: asi 20 - 30 minut**

- 5 Po upečení uvolníme nožem kratších strany formy a moučník opatrně vyklopíme. Stáhneme papír na pečení a necháme vychladnout.
- 6 Na ozdobení vyšleháme smetanu se Smeta-fixem dotuha. Vychladlý moučník ozdobíme pomocí zdobícího sáčku šlehačkou.

