



Puntíkatá roláda

1 roláda



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh, do kterého ke konci šlehání zašleháme 60 g cukru. Ve větší míse vyšleháme žloutky se 100 g cukru do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a sníh a metličkou zlehka vymícháme dohladka.
- 2 Z těsta odebereme 3 PL a vmícháme gelovou barvu. Obarvené těsto nanese do cukrářského sáčku a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme puntíky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 4 minut

- 3 Na puntíky ihned nanese zbytek těsta a opatrně rozetřeme po celém plechu. Vložíme do trouby a dopečeme při stejné teplotě jako v bodě 2.

Doba pečení: asi 10 minut

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

Na těsto:

bílek
60 g cukr
žloutek
100 g cukr
130 g hladká mouka
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker

Na náplň:

250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
1 zarovnaných PL cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker nebo růžová
150 g jahody čerstvých





- 4 Upečený plát ihned vyklopíme na papír na pečení posypaný moučkovým cukrem. Opatrně odstraníme papír na pečení, na kterém se plát pekl a plát převrátíme tak, aby puntíky byly vespod. Plát ihned pomocí papíru na pečení opatrně zarolujeme, přikryjeme utěrkou a necháme vychladnout.
- 5 Na přípravu náplně v míse vyšleháme smetanu se Smeta-fixem, cukrem a vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem dotuha. Přidáme gelovou barvu a krátce zašleháme.
- 6 Vychladlý plát opatrně rozbalíme, potřeme náplní a naneseeme jahody. Zarolujeme a uložíme do chladničky. Před podáváním necháme v chladničce alespoň 1 hodinu.

Tip:

- TIP: Trouba musí být důkladně předeřhřátá, aby se roláda při pečení nevysušila a při rolování nelámala.

