

## Pistáciová roláda od Aničky

*„Když slavíme narozeniny, nebo svátek, vždycky nám babička dává na výběr, zda dort či roládu. Takže když už je předortováno, volíme roládu. A kombinace bílé čokolády s malinami se u nás stala jednou z těch nej.“*

### Ingredience:

#### **piškot:**

5 vajec  
4 polévkové lžíce horké vody  
100 g moučkového cukru  
50 g polohrubé mouky  
50 g pražených ovesných vloček  
špetička prášku do pečiva  
2 polévkové lžíce studené vody  
200 g pražených nesolených loupaných pistácií

#### **malinový lemon curd:**

2 vejce  
250 g malin

150 g cukru krupice  
1 citron (šťáva i kůra)  
½ másla

#### **krém:**

1 mascarpone (250 g)  
1 a ½ změkklého másla  
200 g bílé čokolády  
4–5 polévkových lžic cukru moučka  
125 g větších malin  
2 polévkové lžíce kokosu

#### **ostatní:**

100 g bílé čokolády  
zlatá gelová barva

### Postup:

Vyšleháme žloutky s moučkovým cukrem a s horkou vodou do pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva, špetkou soli, praženými a posekanými vločkami a pistáciemi. Nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků a studené vody.

Do menšího hrnce dáme 250 g malin, šťávu a kůru z jednoho citronu a vaříme na mírném ohni asi 5 min. Rozmícháme v misce 2 vejce s cukrem krupice, vaječnou směs přimícháme k malinám, rozšleháme metlou a dáme vařit do zhoustnutí. Odstavíme, přecedíme přes sítko a dáme vychladit do lednice.

Těsto rozetřeme na plech s pečicím papírem a pečeme na 190 °C 10–12 min. Poté sundáme z plechu i s papírem a necháme asi minutu zchladnout. Překlopíme na čistý plát papíru a sloupneme papír. Stočíme i s čistým papírem a necháme vychladnout.

Rozpustíme čokoládu, vyšleháme máslo, přidáme cukr, mascarpone a šleháme do hladkého krému. Nakonec přidáme zchladlou čokoládu, kokos a vyšleháme.

Roládu rozvineme, pomažeme krémem z malin, rozetřeme více než polovinu krému a na kraje poklademe maliny do jedné řady. Zavineme a necháme ji chvíli v papíru svinutou.

Vysteleme oříšky (formičky) alobalem, natřeme zlatou barvou, slabou vrstvou bílé čokolády, dáme ztuhnout do mrazáku a poté natřeme druhou vrstvou čokolády. Opět dáme do lednice na chvíli ztuhnout.

Sundáme papír a roládu potřeme po celém povrchu krémem. Zbytkem krému dozdobíme zdobičkou, poklademe malinami, hotovými oříšky a domalujeme zlatou barvou.

## Čokoládová roláda od Jendy

„Recept jsem kdysi dávno získal od své známé, když jsem s ní řešil to, jak má být piškotová roláda jemná, tzv. mechová. Vyzkoušel jsem a skutečně. Nezklamala. Nejvíc mi zachutnala kombinace piškotu a kávového krému, jehož chuť jsem ještě povýšil přidáním smetanového likéru Baileys.“

### Ingredience:

#### piškot:

5 bílků  
5 žloutků  
2 lžíce krystalového cukru  
3 vrchovaté lžíce hladké mouky  
1 vanilkový cukr  
¼ lžičky prášku do pečiva  
hrst drcených ořechů

#### kávovo-likérový krém:

400 ml polotučného mléka  
2 vanilkové pudinky

200 g másla  
200 g krystalového cukru  
1 vanilkový cukr  
2 vrchovaté lžičky extra jemné instantní kávy  
2 lžíce Baileys

#### čokoládový krém:

500 ml smetany ke šlehání  
450 g hořké čokolády  
2 banány  
na ozdobu 100 g čokolády

### Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého postupně přidáváme cukr, vanilkový cukr, žloutky a stále pomalu šleháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva a lehce vmícháme do směsi. Plech vyložíme pečicím papírem, nalijeme na něj těsto, uhladíme špachtlí, posypeme ořechy a vložíme do předehřáté trouby na 160 °C. Ze začátku pečeme 5 min, pak teplotu snížíme na 140 °C a dopečeme piškot, dokud není na povrchu lehce růžový. Necháme ho vychladnout, sejmemo pečicí papír, naplníme krémy, do středu dáme banány a zarolujeme.

Hladkou dortovou špachtlí roládu potřeme krémem, uhladíme a s pomocí cukrářského pytlíku zdobíme připraveným krémem a čokoládovými filigrány.

#### kávovo-likérový krém:

Z mléka a pudingu uvaříme hustou kaši. Do ní ještě za horka vmícháme cukr a vanilkový cukr. Hrncem s pudingem vložíme do dřezu, který předem napustíme velmi studenou vodou. Ručním šlehačem do pudingové hmoty zašleháváme po malých kostkách změkklé máslo, dokud nevznikne tuhý krém (měly by se v něm začít tvořit řádky). Poté opatrně a krátce zašleháme sypkou kávu a likér.

#### čokoládový krém:

Do hrnce vlijeme smetanu a necháme prohřát k varu. Stáhneme z plotny a vsypeme nadrobno pokrájenou čokoládu. Mícháme, dokud nám nevznikne hladká hmota, kterou necháme vychladnout a poté vychladit v lednici. Ztuhlý krém ještě prošleháme.

#### čokoládová kolečka:

Rozpuštěnou čokoládu lžící nakapeme mezi desky a necháme zchladnout v lednici. Na pečicí papír nastříkáme mřížky a necháme zaschnout.

## Ořechová roláda od Pavlínky

*„Když si vzpomenu na svoji první roládu, tak se musím pousmát. Po upečení jsem si řekla, že už žádnou dělat nikdy nebudu. Jenže když jsem pak slyšela kamarádky, jak s lehkostí rolády pečou, nedalo mi to, a šla jsem si to zkusit znovu. A hurá, zdařilo se. Je spousta receptů a kombinací, já mám ráda i slané rolády.*

*Krásné a chutné jsou ty s ovocem, když se rozkrojí a v řezu tvoří barevnou mozaiku. Líbí se mi, když roláda vznikne na základě známého receptu. Už jsem dělala punčovou roládu, tiramisu roládu a teď naposledy štafetovou roládu.*

*Zbyly mi z pečení bílky a tak jsem je chtěla zpracovat. Prolétla jsem spoustu časopisů s recepty, které sbírám od mládí a našla jsem jednoduchý a chutný recept. Jen krém bych příště udělala tmavý, aby vynikl. Možná by stačilo rozetřít pod kávový krém ještě čokoládový.“*

### Ingredience:

#### **těsto:**

8 bílků

200g moučkového cukru

špetka soli

120g hladké mouky

80g mletých ořechů

#### **kávovo-rumový krém:**

½ l mléka

vanilkový pudink nebo Zlatý klas – 2 ks

cukr

250 g másla

mletá káva spařená v horké vodě

rum

#### **čokoládový krém:**

250 ml šlehačky

250 g čokolády na vaření

dohotovení:

ořechy

čokoládová poleva

kokos

marcipán

### Postup:

#### **těsto:**

Ušleháme si bílky se solí dotuha, přidáme cukr, pak zlehka ořechy s moukou, kypřícím práškem a namažeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme na 180 °C cca 20 min. Poté vyndáme z trouby, necháme chvíli vychladnout a srolujeme do rolády.

#### **Kávovo-rumový krém:**

V mléce svaříme puding, máslo utřeme s cukrem, přidáme vychlazený puding, spařenou kávu a rum.

#### **čokoládový krém:**

Ohřejeme si šlehačku, ale nevaříme, rozpustíme v ní čokoládu a mícháme do zhoustnutí. dohotovení:

Roládu rozvineme a pomažeme nejdříve čokoládovým krémem a pak kávovým. Poté ji opatrně zavineme a dáme do ledničky. Po zatuhnutí ji opět pomažeme krémem.

Boky nazdobíme kokosem, drcenými oříšky a nahoře ji ozdobíme pomocí zdobicího sáčku krémem a čokoládovou polevou. Můžeme ozdobit i květy z marcipánu.

## **Kakaová roláda s medem od Petry**

*„Protože jsem vášnivý včelař, chtěla jsem jeden výrobek věnovat medu nebo včelám. Roláda vypadá celá jako včelka a zdobená je plástvemi z mléčné čokolády plněnými medem a jedlým plevelem. Recept na kakaovou roládu mám rodinný, krém osvědčený z pečení cupcakes.“*

### **Ingredience:**

#### **roláda:**

žlutá pasta  
50 g rozměklého másla  
50 g moučkového cukru  
1–2 kapky gelového potravinářského  
barviva (žlutá)  
50 g bílků  
50 g polohrubé mouky

#### **těsto:**

5 vajec  
100 g polohrubé mouky  
2 rovné lžičky prášku do pečiva

1 vrchovatá lžice kakaa zn. Valrhona  
1 lžice oleje  
1 lžice vroucí vody  
100 g cukru krupice

#### **náplň:**

250 g mléčné čokolády 35%  
250 g tmavé čokolády alespoň 53%  
2 vysokoprocenní zakysané smetany  
ozdoby:  
jedlý plevel  
vlahý med

### **Postup:**

V robotu třecí metlou utřeme máslo s moučkovým cukrem do konzistentní pasty, pak přidáme bílky, polohrubou mouku a žluté barvivo. Ještě chvilku třeme. Hotovou pastu rovnoměrně nanese na pečicí hnědou fólii a projedeme hradbičkovou stěrku. Fólii přeneseme na plech a vložíme celou do mrazáku.

Dále připravíme kakaový piškot. Vyšleháme bílky, žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme vodu, olej, mouku s kakaem, kypřidlem a dobře promícháme. Nakonec vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků.

Těsto nalijeme na plech s proužky (vytažený z mrazáku), rovnoměrně rozetřeme a dáme péct do předehřáté trouby na 180 °C cca 10 min. Hotový plát překlopíme na čistý pečicí papír, odloupneme fólii, povrch s proužky poprášíme moučkovým cukrem, překlopíme a svineme. Necháme chladnout a připravíme náplň.

Na náplň rozehřejeme čokoládu (kousek natřeme na bublinkovou fólii a dáme ztuhnout do ledničky), vymícháme ručně v hladký krém a jakmile je čokoláda vychladlá, vmícháme necelé dvě zakysané smetany. Dáme na chvilku do lednice ztuhnout a kousek si odložíme na zdobení. Náplň natřeme na roládu, zavineme, celou zabalíme do alobalu a vložíme do lednice vychladit.

Roládu ozdobíme dle momentální fantazie čokoládovými plástvemi s medem, jedlým plevelem a zbytkem krému.