

Želva

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 80 g
- Cukr 80 g
- Marmeláda 1 ks
- **Náplň**
- Měkký tvaroh 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Hnědý rum 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Ovoce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Upečeme piškotovou roládu: do ušlehaného sněhu přidáváme po částech ostatní suroviny. Těsto nalijeme na pečicí papír a upečeme. Ještě teplé zarolujeme, pak opět roztočíme, promažeme marmeládou a opět zatočíme. Roládu necháme vystydnout a připravíme si tvarohovou náplň smícháním všech přísad. Roládu nakrájíme na plátky silné asi 1,5-2 cm a poskládáme těsně vedle sebe na dno mělké mísy - bude tvořit krunýř želvy. Zbylý prostor v míse vyplníme tvarohovou náplní, kterou proložíme ovocem. Povrch poklademe vrstvou dětských piškotů. Uložíme do lednice a necháme nejlépe do druhého dne ztuhnout. Druhý den „želvu“ vyklopíme na mísu a krájíme na

výřezy.

Poznámka:

Moje zkušenosti:

1. pečící papír vymažu tukem a vysypu hrubou moukou, pak mám jistotu, že se těsto nepřilepí a roláda půjde dobře zatočit.
2. marmeláda by neměla být moc řidká, aby se příliš nevpila a kresba na želvím krunýři byla pěkně ostrá.
3. roládu kladu do mísy opravdu těsně vedle sebe, aby tvarohová náplň neprosakovala.