Nadýchaná piškotová roláda

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- **na potření**
- meruňková marmeláda 1 ks
- **podle potřeby**
- polohrubá mouka na vysypání 1 ks
- máslo na vymazání 1 ks
- **těsto**
- kypřící prášek do pečiva 1 lžička
- slunečnicový olej 3 lžíce
- vejce 6 ks
- polohrubá mouka 6 lžíce
- cukr moučka 6 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 6

Postup:

Mám zkušenost, že pečící papír se ne vždy správně odlepí od těsta po upečení, proto jemně pomažeme celý plech máslem, na plech pečící papír pak perfektně přilehne. Vymažeme i pečící papír samotný opět tenoučkou vrstvou másla a jemně posypeme polohrubou moukou. Když jsme toto udělali, jdeme připravit těsto piškotové rolády.

Vejce rozklepneme, oddělíme bílky od žloutků, žloutky dáme do mísy zvlášť a samotné bílky zvlášť do

šlehací mísy. K bílkům ve šlehací míse přidáme 6 polévkových lžic cukru moučka. Bílky s cukrem šleháme spolu, dokud se na povrchu nezačnou tvořit měkké sněhové špičky, více šlehat netřeba, když se bude šlehat dále, sníh by spadl a vytvořila se na spodku voda.

Moje máma toto všechno dělala ručním šlehačem, já jsem použila elektrický šlehač, s kterým je to hračka. Po jednom zašleháme do sněhu postupně všechny žloutky, šleháme jen krátce, čímž vznikne lehoučká pěna, do které po lžicích všleháme ještě 3 lžíce oleje.

Do této pěny přidáme čajovou lžičku prášku do pečiva. Máma dopředu prášek smíchala s moukou. Pokud ale pracujeme s elektrickým šlehačem, není to nutné, protože postupným přidáváním mouky se všechno rovnoměrně promíchá.

Polohrubou mouku je důležité dávat postupně po 1 polévkové lžíci - celkem 6 lžic mouky a za každou vždy ještě krátce prošleháme, čímž se mouka rovnoměrně zapracuje do těsta. Pokud by se přidala mouka po větších částech anebo na jednou, klesla by na dno, neboť je těžká a těsto by nebylo potom nadýchané.

Tímto postupem vznikne lehoučké těsto jako pěna, které nalijeme na připravený plech a rovnoměrně rozetřeme po celém plechu. Pečeme asi 10 minut v dopředu vyhřáté elektrické troubě na funkci horní a dolní ohřev při teplotě 170 °C. Zkouškou vpichem kovovou jehlicí do těsta zjistíme, jestli je upečené. Když zůstane jehlice čistá, těsto vybereme z trouby.

Ještě horké upečené těsto ihned přikryjeme utěrkou, kterou jsme předtím namočili do studené vody a pořádně vyždímáme od vody. Podle starého způsobu se vlhká utěrka položí na desku a na ni se vyklopí horké těsto z plechu. Tento způsob je jednodušší, rychlejší a praktičtější, těsto se ihned dostane po otočení plechu přímo na vlhkou utěrku, nevypadne, nezlomí se a ani nikde nepraskne.

Při tomto způsobu odstraníme velmi lehce plech z těsta a ihned velmi lehce stáhneme pečící papír z upečeného horkého těsta. Na spodním delším okraji těsto začneme rolovat i s utěrkou směrem nahoru a zatočíme napevno do rolády spolu i s mokrou utěrkou, ve které necháme upečenou roládu úplně vychladnout.

Roládu po vychladnutí zase pomocí utěrky roztočíme a začneme na těsto roztírat marmeládu tak, aby byla vrstva marmelády rovnoměrná a jen po celém obvodu vynecháme volný pás široký asi 2 cm. Marmeláda se při opětovném stočení těsta do rolády dostane i tam, ale nevyteče.

Piškot, který jsme celý uvnitř natřeli marmeládou, znovu stočíme napevno do rolády tak, aby spoj na těstě byl na spodku. Potom roládu ještě jemně po celé délce stlačila dlaněmi, aby se roláda lépe spojila.

Hotovou roládu přendáme na podnos a ostrým nožem pokrájíme na 1,5 cm široké řezy. Já jsem podle přání mých mlsounů použila nyní jahodovou marmeládu, ale nejčastěji používám meruňkovou nebo rybízovou marmeládu. Je jen na vás, čím roládu naplníte, polijete a ozdobíte - fantazii se meze nekladou.

Je to velmi jednoduchý, rychlý, variabilní a velmi vděčný recept na chutnou základní piškotovou roládu, která je jemná, lehoučká a nadýchaná, jak je dobře vidět na titulní fotce. Moje dobrá máma byla zvyklá tuto roládu přes sítko ještě posypat cukrem moučka, já to nedělám, nám se zdá sladká dost.

Recept jsem přidala na památku mojí mámy. S velkou láskou vzpomínám na ni i na mého dobrého

otce, když jsme všichni svorně spolu při této roládě sedávali při dobré kávě, kéž by to bylo možné i dnes!

Nadýchanou piškotovou roládu můžeme však plnit libovolným krémem, šlehačkou, přidat různé ovoce, polít čokoládou anebo jen posypat cukrem či jinak upravit. Některé věci v postupu jsem vylepšila vlastními vychytávkami, přidávám podrobný recept pro začátečníky