

Roládky s melounem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- vejce 6 ks
- krupicový cukr 140 g
- hladká mouka 150 g
- polohrubá mouka na posypání utěrky 1 hrnek

- **Náplň**

- vodní meloun 500 g
- máslo nebo Hera 100 g
- vanilkový cukr 2 ks
- moučkový cukr 100 g
- měkký tvaroh 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na těsto vyšleháme vejce s cukrem tak, že je nejdříve šleháme asi 5 minut v horké vodní lázni, pak nádobu vyjmeme a šleháme dalších 5 minut, dokud hmota nezhoustne. Nakonec lehce vmícháme prosátou mouku.

Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme ho v předehřáté troubě při 200 °C 12 minut. Upečený korpus ihned překlápíme na pomoučněnou utěrku a necháme vychladnout. Pak opatrně stáhneme pečicí papír.

Z melounu vykrojíme 14 kuliček a odložíme je na ozdobení. Zbylou dužinu nakrájíme na proužky. Máslo nebo Heru necháme změkknout při pokojové teplotě a vyšleháme s vanilkovým i moučkovým cukrem. Přidáme tvaroh a dobře promícháme.

Piškotový korpus potřeme tvarohovou náplní a na ni rozložíme proužky melounu. Pomocí utěrky stočíme roládu, kterou zabalíme pevně do alobalu, aby udržela kulatý tvar, a dáme do lednice ztuhnout alespoň na 3 hodiny. Pak ji nakrájíme na plátky a ozdobíme kuličkami melounu.