Piškotová roláda

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Vejce, bílky a žloutky odděleně 6 ks
- Krupicový cukr 140 g
- Hladké mouky 80 g
- **KRÉM**
- Bílá čokoláda 200 g
- Zakysaná smetana 200 g
- **VIŠŇOVÁ POLEVA**
- Višně 300 g
- Cukr 100 g
- Griotka 3 lžíce
- Višně na ozdobu 100 g
- Moučkový cukr na ozdobu 300 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. V čisté míse prošlehám do polotuha bílky, pak k nim za stálého šlehání postupně přisypu cukr. Šlehám, dokud nevznikne lesklý tuhý sníh. V menší misce prošlehám žloutky.

2. Předehřeju troubu na 180°C. Do sněhu zašlehám žloutky a nakonec opatrně vmíchám mouku.

3. Plech vyložím pečícím papírem. Nanesu na něj těsto, rozetřu ho zhruba na centimetrovou vrstvu. Peču do růžova, 7-10 minut. Hotový piškotový plát přetáhnu na navlhčenou utěrku a pomocí utěrky i s pečícím papírem stočím a nechám vychladnout.

4. Zatím si připravím krém. Do hrnce s mírně vroucí vodou vložím misku s čokoládou. Až se rozehřeje, nechám ji trochu vychladnout a smíchám ji se zakysanou smetanou. Piškotový plát rozbalím, potřu krémem a bez papíru stočím. Ozdobím cukrem a višňovou polevou.