

Borůvková roláda

Těsto:

- 5 vajec
- 8 dkg moučkového cukru
- 5 dkg polohrubé mouky
- 5 dkg solamylu
- citrónová kůra
- šlehačka a borůvky na ozdobu

Náplň:

- 30 dkg borůvek
- 50 dkg tvarohu
- 8 dkg moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 šlehačka
- 4 plátky bílé želatiny

Těsto:

Vejce s cukrem ušleháme, přidáme strouhanou citrónovou kůru, mouku a solamyl a vše lehce promícháme. Těsto rozetřeme na plech s pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě asi 10 minut. Upečený piškot posypeme cukrem a překllopíme na utěrku. Přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme vychladnout. Po vychladnutí rozetřeme náplň na piškotovou placku a svineme do rolády. Ozdobíme šlehačkou a kuličkami borůvek.

Náplň:

Asi jednu čtvrtinu očištěných borůvek rozmixujeme. Namočíme želatinu, smícháme tvaroh s rozmixovanými borůvkami, dvěma třetinami cukru, vanilkovým cukrem a utřeme. Vymačkanou želatinu rozpustíme na mírném ohni, vmícháme do tvarohového krému. Ten necháme vychladit v ledničce. Pak smícháme polovinu ušlehané smetany s borůvkami. Druhou polovinu šlehačky se zbytkem cukru použijeme ke zdobení rolády.