

Roládová šarlota

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

| | |
|-------|--|
| 5 ks | vejce |
| 1 ks | šťáva a kůra z chemicky neošetřeného citronu |
| 100 g | moučkový cukr |
| 100 g | polohrubá mouka |

Na upečené těsto

| | |
|--------|---------------------|
| trochu | moučkový cukr |
| 100 g | meruňková marmeláda |
| | |



Krém (náplň)

| | |
|--------|--------------------|
| 250 ml | smetana ke šlehání |
| 80 g | cukr |
| 250 g | měkký tvaroh |

Na ozdobu

| |
|------------------------|
| jahody nebo jiné ovoce |
|------------------------|

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Vejce rozklepneme a žloutky oddělíme od bílků. Citron omyjeme, osušíme a nastrouháme z něj kůru. Šťávu vymačkáme. Žloutky vyšleháme s cukrem, přidáme polohrubou mouku, citronovou šťávu i kůru a sníh z bílků. Vše zlehka promícháme. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a upečeme v troubě předehřáté na 180 °C dorůžova. Upečený korpus vyklopíme na utěrku posypanou moučkovým cukrem, pomazeme marmeládou a smotáme. Vychladlou roládu nakrájíme na plátky asi 2 centimetry široké. Nyní si uděláme krém: Vyšleháme smetanu s cukrem, přidáme tvaroh a

promícháme. Misku vyložíme potravinovou folií (aby nám šarlota šla snadno vyklopit) a plátky do ní vyskládáme. Čtyři až 6 plátků si necháme na dno šarloty. Připraveným krémem naplníme misku a šarlotu uzavřeme plátky rolády. Misku dáme vychladit do lednice, nejlépe přes noc. Druhý den hotovou a ztuhlou šarlotu opatrně vyklopíme z misky a ozdobíme dle fantazie - například jahodami.