

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.