Kakaová roláda bez mouky plněná mascarpone a čerstvými jahodami

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/kakaova-rolada-bez-mouky-plnena-mascarpone-a-cerstvymi-jahodami.html

Přiznám se, že tahle roláda od kolegyně Jitky mě dostala. Je mimořádně jedlá a s mascarpone a čerstvými jahodami chutná přímo nebesky. No posuďte sami.

Na přípravu kakaové rolády budeme potřebovat

- 6 vajec
- 70 g moučkového cukru
- 1 vrchovatá polévková lžíce kvalitního kakaa
- Špetka soli
- Velký plech na pečení
- Alobal
- Tuk na vymazání (třeba Omega)
- Hrubá mouka na vysypání
- Cukr na posypání

Na náplň budeme potřebovat

- 250 g mascarpone
- 2 polévkové lžíce moučkového cukru
- 5 větších jahod

Postup přípravy kakaové rolády

Vajíčka rozklepneme jedno po druhém a oddělíme bílky od žloutků. Žloutky putují do nádoby robotu a bílky do skleněné misky.

Ke žloutkům přidáme prosátý moučkový cukr a necháme šlehat, až obsah zesvětlá a zdvojnásobí objem. Trvá to asi 5 minut.

Mezi tím zapneme troubu na 200 °C – horní i spodní ohřev.

Nyní si připravíme plech. Rozprostřeme alobal na celou plochu. Pomocí štětečku naneseme na alobal rozpuštěný tuk a následně posypeme hrubou moukou.

Do vyšlehaných žloutků s cukrem přes sítko přidáme kakao a promícháme, aby se těsto stejnoměrně obarvilo.

Nádobu vyjmeme z robotu. Připravíme si metlu a stěrku.

Do bílků přidáme špetku soli a vyšleháme opravdu tuhý sníh. Poznáme to tak, že misku s ušlehaným sněhem otočíme z polohy horizontální do polohy vertikální a sníh se ani nehne.

Do mísy s připraveným kakaovým těstem přidáme tuhý sníh a ručně, připravenou metlou, opatrně promícháme.

Těsto vylijeme na připravený plech s alobalem a stěrkou ho rovnoměrně rozetřeme po celé ploše vymazaného alobalu.

Plech vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme cca 10 minut.

Než se nám roláda upeče, připravíme si náplň. Mascarpone přendáme do misky a přidáme prosátý moučkový cukr. Vše důkladně promícháme. Jahody opereme a nakrájíme je na menší kousky.

Upečenou roládu necháme chvilku vychladnout.

Plech s upečenou roládou pokryjeme utěrkou a přes utěrku položíme prkénko velikosti plechu nebo dno dalšího, stejně velkého plechu. Roládu překlopíme na utěrku alobalem vzhůru.

Alobal opatrně sundáme a roládu delší stranou srolujeme. Jde to snadno, protože upečené těsto je poddajné a nepraská.

Srolované necháme úplně vychladnout.

Po vychladnutí upečené těsto rozvineme a pomocí stěrky naneseme mascarpone. U krajů necháme asi 1 cm nenamazaný prostor.

Posypeme nakrájenými jahodami a opět svineme.

Roládu přendáme na tác spojem dolů a pocukrujeme.

Roláda je opravdu mimořádně dobrá. Jahody můžete nahradit třeba malinami, nebo ovocem, které máte rádi. Ale jahody jsou opravdu nejlepší.