



## Narodeninová čučoriedková roláda

Na prípravu čučoriedkovej rolády budete potrebovať (cca 16 porcií):

110 g hladkej múky, 1 lyžičku kypriaceho prášku, štipku soli, 4 celé vajcia, 150 g kryštálového cukru, 30 ml kyslej smotany, 1 lyžičku vanilkového extraktu

Na prípravu krému budete potrebovať:

200 g mascarpone, 40 g práškového cukru, 150 ml smotany 33%, 200 g crème fraîche, 80 g mrazených lesných čučoriedok, 125 g čerstvých čučoriedok, čučoriedky a jedlé kvety na dozdobenie

A takto na to:

Hladkú múku, kypriaci prášok a soľ zmiešajte v jednej mise. Oddeľte žĺtka od bielkov. Najprv vyšľahajte bielka s pridaním polovice cukru asi 5 minút a odložte ich bokom. V druhej mise pridajte k žĺtkom zvyšný cukor, kyslú smotanu, vanilkový extrakt a mixujte asi 2 minúty. Do žltkovej zmesi pridajte polovicu vyšľahaných bielkov, mixérom mixujte na nízkej rýchlosti. Na záver pridajte zvyšné bielka a po premiešaní aj múčnu zmes. Všetko môžete šľahať mixérom. Cesto prelejte do obdĺžnikovej formy s rozmerom 35 x 23 cm (pokojne môže byť o trochu väčšia), ktorej dno je vystlané papierom na pečenie. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 15 minút, kým nie je cesto úplne dopečené. Ihneď po vytiahnutí z rúry prevráťte cesto na textilnú utierku posypanú práškovým cukrom a rolujte z užšej strany tak, aby utierka oddeľovala cesto a nechajte vychladnúť.

Pripravte krém. Do veľkej misy navážte mascarpone, práškový cukor a za stáleho mixovania postupne pridávajte smotanu. Nakoniec pridajte crème fraîche, mrazené a čerstvé čučoriedky a stierkou poriadne premiešajte.

Cesto rozbaľte, naneste na neho približne polovicu krému a opäť zrolujte. Snažte sa, aby vám čo najmenej krému vyteklo stláčaním von. Zvyšným krémom obaľte celý povrch rolády a dozdobte čerstvými čučoriedkami a jedlými kvetmi.