

VEĽKONOČNÁ ŠPENÁTOVÁ ROLÁDA



Na prvý pohľad nenápadná kombinácia špenátu, vaječ a múky sa po upečení zmení na ľahké, pružné cesto, ktoré sa dá bez problémov zrolovať a naplniť. Práve v tom je čaro tejto rolády – jednoduchý základ, ktorý otvorí priestor pre výraznejšie chute.

Krém z mascarpone a čerstvo nastrúhaného chrenu dodá celej roláde jemnosť aj potrebnú ostrosť. Údený losos pridá slanosť a plnosť, reďkovka zas sviežosť a jemnú chrumkavosť. Výsledkom je vyvážená kombinácia, kde nič neprebíja, ale všetko do seba zapadá.

BUDETE POTREBOVAŤ:

3 vajcia
50 g rastlinného oleja
100 g čerstvého špenátu
citrónovú kôru
100 g polohrubej múky
1/2 čajovej lyžičky
kypriaceho prášku
1/4 čajovej lyžičky soli
a čerstvo mleté čierne korenie

na chrenový krém:
300 g mascarpone
70 g kyslej smotany
60 ml smotany na šľahanie
5 polievkových lyžíc
čerstvo nastrúhaného chrenu
2 veľké reďkovky
citrónovú šťavu
soľ a čerstvo mleté čierne korenie
100 g údeného lososa

A TAKTO NA TO:

1. V mixéri rozmixujte špenát s olejom na čo najjemnejšiu zmes. Žĺtka vyšľahajte so soľou, čiernym korením a citrónovou kôrou a postupne do nich zašľahajte pripravený špenátový olej.
2. Bielky vyšľahajte do pevného snehu. Do snehu jemne zapracujte žĺtkovú zmes a následne aj preosiatu múku zmiešanú s kypriacim práškom. Miešajte opatrne, aby si cesto zachovalo nadýchanosť.
3. Cesto nalejte na plech s rozmermi približne 35 × 25 cm vystlaný papierom na pečenie, rovnomerne rozotrite a pečte pri teplote 180 °C asi 13 až 15 minút.
4. Ešte teplé cesto vyklopte na čistý papier na pečenie a po dĺžke ho zrolujte. Nechajte ho takto vychladnúť, aby si udržalo tvar.
5. Mascarpone, kyslú smotanu a smotanu na šľahanie vyšľahajte dohladka. Ochutťe soľou, čiernym korením, citrónovou šťavou a čerstvo nastrúhaným chrenom. Reďkovky nasekajte nadrobno.
6. Vychladnuté cesto opatrne rozviňte, potrite väčšou časťou krému a časť si odložte bokom. Na krém poukladajte kúsky údeného lososa a posypte nasekanou reďkovkou. Roládu opäť zrolujte.
7. Zvyšný krém zmiešajte s vyšľahaným maslom izbovej teploty a trochou nasekaného špenátu. Pomocou zdobiacej špičky naneste krém na roládu a nechajte ju v chladničke stuhnúť.

