

Mechová ROLÁDA se smetanovým krémem a čerstvými JAHODAMI



Na korpus si připravíme:

300g čerstvého listového
špenátu
50ml řepkového oleje
50ml čerstvého
polotučného mléka
3 vejce
1 lžíce vanilkového cukru
270g hladké mouky
1 prášek do pečiva

..na krém pak:

500g mascarpone
0,5l šlehačky
trošku cukru moučka
1 kg jahod

a na ozdobu taky:

marcipán
kukuřičné kuličky v čokoládě

Tajemství mechu..

Špenát rozmixujeme postupně v robotu a pak přiléváme olej. Přidáme mléko a mixujeme. Vajíčka rozdělíme na žloutky a bílky zvlášť do misky. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme vanilkový cukr, který připravíme doma ze semínek z vanilkového lusku a cukru moučka. Promícháme se špenátovou směsí stěrkou, přidáme mouku a prášek do pečiva. Nakonec opatrně spojíme s vyšlehaným sněhem. Pečeme na plechu s pečícím papírem ve vyhřáté troubě na 170°C asi 15min.

Mezitím si připravíme krém..

Ručním šlehačem nebo na robotu vyšleháme šlehačku a spojíme jí s mascarpone v hladký smetanový krém. Osladíme lžicí cukru.

..pak je tu čas na chvilku tvořivého zdobení

Na našem cukrářském kurzu ve školce jsme tvořili lístečky a kytičky z marcipánu, který byl předem obarvený přírodními barvičkami. Použili jsme s dětmi vykrajovátka a tvořítko. Do středu kytiček jsme vymáčkli jamku a zasadili do ní kukuřičnou kuličku v čokoládové nebo bílé polevě.

A teď už zbývá vše spojit dohromady..

Vychladlý upečený mechový plát potřeme smetanovým krémem, který jsme si připravili a poklademe nakrájenými jahodami. Celý plát poté zarolujeme. Mechovou roládu krájíme na silnější plátky a jako takový malý mechový dortík ozdobíme na talířku čerstvými jahodami a marcipánovými kytičkami a lístečky.

Teď už znáte tajemství mechového dortu i vy ☺

Nezbývá než Vám popřát ať se Vám líbí a chutná ještě líp!