



Sweet Flow

Míša roláda

Krém Míša

420 g plnotučného tvarohu
14 g rumu
1 ks citronu bio (kůra)
80 g šlehačky 40 %
45 g cukru moučka
2 plátky želatiny

Postup na krém:

- › Namoč želatinu do studené vody.
- › Zkombinuj tvaroh, rum a citronovou kůru do větší mísy.
- › Našlehej šlehačku s cukrem do husta. Přidej do tvarohu a zkombinuj stěrkou.
- › Želatinu rozpustíme na vodní lázni. Pro úplné zředění přidej trochu tvarohové směsi a dobře to promíchej. Tuto želatinu přidej do tvarohové směsi a promíchej metličkou.
- › Dej alespoň na hodinu do lednice, občas promíchej, dokud želatina nezačne tuhnout a krém je dostatečně hustý, aby se dal rolovat. Mezitím si udělej kakaový korpus.

Kakaový korpus

5 bílků *
100 g cukru krupice
5 žloutků *
50 g olej slunečnicový
50 g mléka
112 g hladké mouky
36 g kakaa *

* vejce velikost M

* kakao, 1/3 můžeš dát černé kakao a 2/3 klasického holandského kakaa

Postup na korpus:

- › Předehřej troubu na 200 °C.
- › Smíchej hladkou mouku, kakao a sůl. Prosej dohromady.
- › Smíchej žloutky, mléko a olej. Zkombinuj metličkou.
- › Šlehej bílky (doporučuji den předem oddělit od žloutků a použít je při pokojové teplotě). Šlehej při střední rychlosti. Když jsou husté, přidávej pomalu cukr krupici. Zvyš rychlost a šlehej asi 2 - 3 minuty, aby se získal pevný meringue. Přidej žloutkovou směs a šlehej, dokud se nezpracují do meringue. Postupně přidávej suché ingredience a spoj stěrkou. Jemně těsto nadzvedni a snaž se ho nepřepracovat.
- › Rozprostři na plech s pečícím papírem nebo silikonovou podložkou a peč při 200 °C asi 7 - 8 minut. Doporučuji po 6 minutách zkontrolovat stav upečení a plech otočit pro rovnoměrné propečení. Hlídej, aby se to nepřepekló.
- › Po upečení ihned vyjmi z plechu a nech na stole vychladnout. Zabrániš tak vysychání. Když korpus vychladne, otočte jej na druhý pečící papír a opatrně pečící papír odstraň. Rozprostři Míša krém, nech prázdné místo na stranách a sroluj za pomoci pečícího papíru.

Poleva

180 g hořké čokolády 55 %
180 g šlehačky 33%

Postup na polevu:

- › Rozpusť čokoládu na vodní lázni. Svař smetanu. Za stálého míchání stěrkou do čokolády několikrát vmíchej smetanu. Pak promíchej, dokud nebude zcela hladká.
- › Ganache přendej do odměrky. Následně promixuj ručním mixérem. Mixér lehce nakloň a nehýbej s ním. Opatrně, aby se do ganache nedostalo moc vzduchu, který by vytvářel nežádoucí bubliny.
- › Nalij ještě horkou ganache do rolády. Vyjde akorát. Pokud chceš jistotu nebo nemáš zvyk polévat polevu, udělej si trochu víc ganache (200 g/200 g).
- › Dej chvíli do lednice dokud ganache neztuhne (15 minut). Nakrájej 3,5 - 4 cm porce.