



ŠTAFETKOVÉ ROLÁDKY

Často se stane, že nám při pečení zbývají bílky. Byla by škoda nechat je ladem. Štafetky jsou trochu zapomenutý retro dezert. Původně do nich patří máslový krém, který ale už dnes není příliš oblíbený. Proto jsem tento recept trochu oprášil a přidal do něj krém, který jsem si zamiloval. Někteří tvrdí, že je na Nobelovu cenu.

suroviny

Dva štafetkové pláty

- 240 g bílku
- 180 g cukru krupice
- 80 g mletých vlašských
nebo pekanových
ořechů
- 80 g hladké mouky
+ moučkový cukr
na posypání pečicího
papíru

Kávový krém

- 500 g plnotučného mléka
- 80 g žloutků
- 125 g cukru krupice
- 50 g vanilkového pudinku
- 50 g másla
- 7 g instantní kávy
- + 125 g změkklého másla
pokojové teploty
- + 30 cl rumu

Na dokončení

Poleva

- 100 g čokolády (min. 70%)
- 30 g kakaového másla
nebo kokosového
oleje

postup

Štafetkové pláty

- Dva plechy vyložíme pečícím papírem, troubu předehřejeme na 200 °C, horní a dolní ohřev.
- Dva další archy pečicího papíru posypeme moučkovým cukrem.
- Bílky a cukr dáme do robotu. Pomocí balónové metly necháme za nejnižšího chodu cukr zcela rozpustit, to může trvat klidně 10 minut. Potom zapneme robot na plný výkon a vyšleháme pevný sníh. Do sněhu přidáme ořechy, mouku a už jen pomocí gumové stěrky dobře zapracujeme.
- Těsto rovnoměrně rozetřeme na oba plechy. Každý plech pečeme zvlášť.
- Pečeme 5–6 minut. Plát pečeme dorůžova, celým základem úspěchu je těsto nepřepéct. Plát by nebyl pružný a praskal by.
- Ihned po upečení plát překlopíme na pocukrovaný pečicí papír, necháme lehce vychladnout, sejmemo vrchní pečicí papír a zarolujeme.

Krém

- Všechny ingredience vyndáme z lednice s dostatečným předstihem, aby měly pokojovou teplotu.
- Ve 100 ml mléka rozmícháme žloutky a pudink.
- Zbytek mléka dáme do rendlíku, přidáme cukr, 50 g másla, instantní kávu a přivedeme k varu. Část horkého mléka nalijeme k pudinkovo-žloutkové směsi, promícháme metličkou a směs za stálého míchání