

Jahodové slimáčky

veselá roláda nielen pre deti

asi 12 porcií



stredná obťažnosť

do 35 minút



1 Na prípravu cesta vyšľaháme žltka s vodou elektrickým ručným šľahačom do peny. Pridáme práškový a vanilínový cukor a opäť šľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme preosiatu múku s kakaom a šľaháme na najnižšom stupni dohladka. Nakoniec vmiešame vyšľahaný sneh z bielkov.

2 Cesto vylejeme na plech vyložený papierom na pečenie a uhladíme stierkou. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C
Teplovzdušná rúra: 180 °C
Doba pečenia: 9 - 11 minút

3 Po upečení posypeme plát ihneď práškovým cukrom a vyklopíme pocukrovanou stranou na utierku. Stiahneme papier a po dlhšej strane (tak aby potom vzniklo viac slimákov) aj s utierkou zrolujeme. Necháme vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

4 ks vajce
2 PL voda
100 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
130 g múka polohrubá
1 PL Holandské kakao Dr. Oetker
4 ks bielok

Na náplň:

150 g jahody
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
2 KL Želatína na stuženie krémov Dr. Oetker
25 ml voda
400 ml smotana na šľahanie (33%)

Na tykadlá:

5 - 6 plátkov ananás u
3 kocky čokoláda horká

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrečko so zdobiacou trubičkou
papier na pečenie



- 4 Na prípravu náplne jahody krátko rozmixujeme s vanílnovým cukrom. Želatínu namočíme do vody. Napučanú želatínu zahrejeme vo vodnom kúpeli (nesmie sa variť!) a potom ju primiešame k jahodám. Ušľaháme šľahačku elektrickým ručným šľahačom dotuha. Jahodovú hmotu zľahka vmiešame do šľahačky. Náplň necháme za občasného miešania v chladničke stuhnúť.
- 5 Do zdobiaceho vrečka odoberieme asi 3 PL jahodovej náplne. Roládu opatrne rozmotáme. Zvyšok náplne natrieme na plát (po celej ploche). Potom roládu opäť zrolujeme, ale nie až do konca – tak aby nám zostal asi 5 cm rovný (nedotočený) kúsok. Na tento rovný kúsok nastriekame zdobiacim vrečkom vedľa seba telíčka a hlavičky slimákov (pásiky, na konci hrubšie).
- 6 Z kandizovaného ananásu nakrájame tenké prúžky, ktoré na konci namáčame v rozohriatej čokoláde. Takto pripravené tykadlá zapichujeme vždy po dvoch do jedného slimáka. Roládu necháme v chladničke stuhnúť aspoň 3 hodiny.
- 7 Krájame po jednotlivých slimákoch.

Tip:

- Keď nemáte čerstvé jahody, môžete náplň pripraviť z jahodovej marmelády, ktorú pretrieme cez sitko a pridáme do šľahačky ušľahanej s 1 balíčkom Smeta-fixu.

