

Den bez palmového oleje 2023 – Roláda

Babiččina roláda - Anna Lefflerová, Monika Válková, 2.A

5 vajec, 125 g krystalového cukru, 150 g hladké mouky, citrónová kůra, marmeláda

Žloutky, citrónovou kůru a cukr třeme asi dvacet minut. Do utřených žloutků lehce vmícháme prosátou mouku a tuhý sníh z bílků. Těsto rozetřeme asi v centimetrové vrstvě na plech pokrytý pečícím papírem. Rychle upečeme dorůžova v dobře vyhřáté troubě. Upečenou placku vyklopíme na vál, papír sloupneme, placku potřeme marmeládou a rychle pevně zatočíme.

Prababiččina roláda - Richard Venc, prima

4 vejce, 160 g cukru krupice, 160 g polohrubé mouky, marmeláda, máslo, kokos, oříšky

Žloutky utřeme s cukrem. Z bílků ušleháme sníh a vmícháme spolu s moukou. Rozetřeme na plech s pečícím papírem a upečeme. Po upečení srolujeme (i s papírem). Po vychladnutí rozrolujeme a potřeme marmeládou a máslovým krémem (do másla se zamíchá vanilkový pudink a osladí moučkovým cukrem) a srolujeme. Navrchu také potřeme krémem a posypeme kokosem nebo oříšky.

Roláda pro veverka – Barbora Páleníčková, prima

Těsto: 4 vajíčka, 12 dkg cukru krupice, 16 dkg hl. mouky, 4 lžičky horké vody
4 špetky prášku do pečiva, 15 dkg lískových mletých oříšků
Suroviny na krém: 500 g mascarpone, 120 g moučkového cukru,
1 x vanilkový lusk, 1 x šlehačka

Piškotová roláda s ananasem – Andrea Krbálková, kvarta

Na piškot: 5 vajec, 5 lžic cukru moučka, 5 lžic polohrubé mouky
1lžíce oleje, 1 lžíce vlažné vody, kapku prášku do pečiva
Na krém: 1x máslo, 1x vanilkový pudink, moučkový cukr (dle chuti), ananas
Na dozdobení: hořká čokoláda, ananas

Vejce a cukr se ušlehá. Přidá se lžíce oleje a vody, vše ještě chvíli šleháme. Pak přidáme a přimícháváme mouku s práškem do pečiva. Nalijeme na plech s pečícím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 200°.

Mezitím, než se piškot upeče, tak si uvaříme vanilkový pudink a necháme ho vychladnout. Utřeme máslo s moučkovým cukrem a poté přidáváme vychladlý pudink a vše zamícháme. Do části krému zamícháme na drobné kousky nakrájený ananas. Vychladlý piškot potřeme zavařeninou a krémem s ananasem. Poté stáčíme do rolády. Povrch rolády namažeme tence krémem a obalíme v umletých ořechách (nebo kokosu). Dozdobíme krémem, ananasem a čokoládou. Dáme vychladnout.

Jablečná roláda (Apple roll) – Jáchym Petr, prima

4 vejce, 8 rovných lžic cukru krupice, 8 mírně navršených lžic hladké mouky
6 středně velkých jablek, hrst rozinek namočených v rumu
skořicový cukr nebo skořice (dle sladkosti jablek)

Jablka rozčtvrtíme, okrájíme a nastroháme přímo na plech vyložený pečicím papírem. Vrstvu jablek posypeme skořicovým cukrem (skořicí) a rozinkami v rumu. Jablka zalijeme piškotovým těstem (ušleháme celá vejce s cukrem, nakonec přimícháme prosátou mouku). Pečeme ve vyhřáté troubě (horkovzduch) na 170°C asi 8 minut, až těsto na dotek nelepí. Upečené převrátíme na další plech, stáhneme pečicí papír a horkou roládu stočíme jablky dovnitř.

Před podáváním roládu poprášíme moučkovým cukrem. Můžeme servírovat se šlehačkou nebo vanilkovou zmrzlinou.

Roláda pro veverka – Barbora Páleníčková, prima

Těsto: 4 vajíčka, 12 dkg cukru krupice, 16 dkg hl. mouky, 4 lžičky horké vody
4 špetky prášku do pečiva, 15 dkg lískových mletých oříšků
Suroviny na krém: 500 g mascarpone, 120 g moučkového cukru
1 x vanilkový lusk, 1 x šlehačka

Vánková roláda – Petra Brožková, 1.A

5 vajec, 5 lžic cukru krystal, špetka soli, 3 lžice kakaa, 1 lžice hladké mouky
1 smetana ke šlehání, 1 sáček vanilkového cukru, 1 sáček smetanafixu

5 bílků a špetku soli šleháme a postupně po jedné lžici přidáváme cukr, až je sníh tuhý. Pomaličku zašleháme žloutky. Poté vmícháme 3 lžice kakaa a nakonec 1 lžici hladké mouky. Rozetřeme na pečicí papír a pomalu pečeme v předeřáté troubě (180 stupňů) přibližně 10 minut. Po upečení necháme mírně vychladit (zhruba 30 minut), opatrně sundáme pečicí papír a roládu srolujeme. Než nám roláda úplně vychladne ušleháme smetanu s vanilkovým cukrem a smetanafixem. Vyplníme vychladlou roládu šlehačkou a vložíme do lednice.

Kakaová roláda se šlehačkou – Tereza Novotná, Sára Pešková, prima

5 celých vajec, 11 dkg cukru krupice, 2 lžice kakaa, 1 smetanu na šlehání (alespoň 31%)
1 lžici moučkového cukru (do smetany), 1 ztužovač smetany
kapku polohrubé mouky na vysypání plechu

Vejce a cukr krupice ušleháme do pěny a přimícháme 2 lžice prosátého kakaa. Těsto vylejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.

Dáme péci do rozpálené trouby na 200 °C cca 7 minut. Šlehačem mícháme smetanu, do které jsme přidali cukr, přidáme ztužovač a vymícháme do tuha. Těsto necháme vychladnout a potřeme vymíchanou šlehačkou. Celé to pak sbalíme do rolády. Necháme v ledničce alespoň 3 hodiny vychladnout. Poté krájíme.

Piškotová roláda s domácí rybízovou marmeládou – Lenka Zvolánková, prima

4 vejce, 100 gramů cukru krupice, 140 gramů polohrubé mouky
1 sklenička domácí rybízové marmelády, trochu másla na vymazání plechu

Vejce rozdělíme na žloutek a bílek. Bílky vyšleháme na tuhý sníh, přidáme cukr a šleháme. Do tuhého sněhu přidáme žloutky a mouku.

Rozetřeme na máslem vymazaný plech a dáme do předehřáté trouby na 175 stupňů. Pečeme asi 10 - 15 minut .

Upečené vyklopíme na pečící papír a srolujeme hned do rolády.

Vychladlý piškot namažeme domácí rybízovou nebo jinou marmeládou a srolujeme.

Piškotová roláda se šlehačkou – Gabriela Němcová, sexta

Roláda: 5 ks vejce, 5 lžic cukr krupice, 5 lžic mouka hladká, 2 lžice kakao

Náplň: 1 ks smetana ke šlehání, 1 ks ztužovač šlehačky

Ušleháme žloutky s cukrem, do toho vmícháme kakao a mouku a na závěr vmícháme ušlehané bílky. Dáme na plech s vyšším okrajem vyložený pečícím papírem a pečeme v předem vyhřáté troubě. Papír s piškotem vyndáme z plechu, necháme vychladnout a pak potřeme ušlehanou šlehačkou se ztužovačem. Zarolujeme, nakrájíme.

Borůvková roláda – Natálie Ďoubalová, 4.A

Na těsto: 4 vejce, 120 g cukru, 1 balíček Vanilínového cukru Dr. Oetker
100 g hladké mouky, 1 čokoládový pudíng Dr. Oetker

Na náplň: 250 ml smetany ke šlehání, 1 Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml vlažné vody, 200 ml zakysané smetany, 250 g borůvek

Na přípravu těsta ušleháme šlehačem na středním stupni vejce, cukr a vanilínový cukr do pěny. Smícháme mouku s pudinkovým práškem a zlehka ručně vmícháme do pěny. Těsto nalijeme na plech vynaložený papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby (180 - 190 °C). Doba pečení asi 12 minut

Upečený korpus ihned vyklopíme na vál, papír na pečení lehce potřeme vodou a opatrně stáhneme. Roládu ihned stočíme a necháme vychladnout.

Na přípravu náplně ušleháme šlehačem na středním stupni smetanu ke šlehání dotuha. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a vmícháme zakysanou smetanu. Nakonec zlehka vmícháme šlehačku. Náplň rozetřeme na vychladlý korpus a posypeme borůvkami. Roládu zatočíme a dáme do ledničky.

Nakonec polijeme roládu čokoládovou polevou.

Čokoládová roláda bez mouky – Martin Kuška, sexta

Plech vyložíme pečícím papírem. Žloutky oddělíme od bílků. Z bílků se špetkou soli vyšleháme tuhý sníh. Mezitím zapneme troubu a předehřejeme na 190°C. Žloutky ušleháme s cukrem do husté pěny. Zašleháme kakao a opatrně spojíme s bílkovým sněhem. Ihned rozetřeme na připravený plech a pečeme v předehřáté troubě asi 10 minut. Těsto zpevní, ale zůstane stále pružné.

Upečenou roládu vytáhneme, pocukrujeme moučkovým cukrem. Na pocukrovanou stranu položíme utěrku, těsto obrátíme, sloupneme pečící papír a hned srolujeme do rolády. Necháme vychladnout. Smetanu ušleháme v tuhou šlehačku. Vychladlou roládu rozbalíme, potřeme šlehačkou a znovu srolujeme. Výborně chutná ozdobená kopečkem Creme courd.

Recept na Creme courd: 2 chemicky neošetřené citróny dobře omyjeme, kůru nastrouháme na co nejmenším struhadle a šťávu z nich vymačkáme. Důležité je nastrouhat pouze žlutou část kůry, protože bílá část je hořká. Do menšího kastrolku oddělíme 4 žloutky od bílků. Žloutky smícháme se 70 g třtinového cukru, 50 g másla, 70 ml vymačkané citronové šťávy a nastrouhanou citronovou kůrou. Kastrůlek s touto směsí vložíme do většího kastrůlku s vodou. V takto připravené vodní lázni mícháme celou směs do zhoustnutí. Trvá to přibližně 15-20 minut. Po vychladnutí ještě trochu zhoustne.

Výborná roláda s ovocem – Lucie Boháčová, sexta

3 vejce, 80 g krupicového cukru, 100 g hladké mouky, 1/2 prášku do pečiva

1 lžička citronové kůry, 1 vanilkový cukr, trocha slunečnicového oleje

Náplň: a, šlehačková: 1 šlehačka, 1 ztužovač, 1 zakysaná smetana, kousky ovoce, cukr
b, pomažeme marmeládou

Postup: Z bílků a cukru vyšleháme pevný sníh. Přidáme žloutky + vanilkový cukr a vše vyšleháme + mouka + kůra + prášek do pečiva + olej

Těsto: Na pečení papír, pečeme na 200 stupňů asi 8-10 minut, poté hned sundáme z plechu a necháme vychladnout. Po vychladnutí těsto potřeme naplní šlehačkovou s ovocem nebo marmeládou a zabalíme.

Roláda s ovocem – Eliška Petrusová, sekunda

5 vajec, 3 lžíce oleje, 15 dkg hladké mouky, 18 dkg cukru krystalu, 1/2 prášku do pečiva, špetka soli, špetka moučkového cukru

Vyšleháme bílky se špetkou soli, přidáme horkou vodu, olej a zašleháme krystal a pak žloutky. Zlehka vmícháme mouku s kypřícím práškem. Rozetřeme na plech (pečící papír). Péci při 180 °C 10–12 minut. Jemně pocukrovat, stočit do rolády (několikrát), po stočení nechat vychladnout.

Krém: šlehačka, mascarpone, marmeláda (džem), sezónní či kompostované ovoce

Vyšleháme šlehačku s vanilkovým cukrem a lžicí krystalu, jemně rozmícháme mascarpone. Rozvineme roládu, potřeme marmeládou, pak krémem, proložíme ovocem, zavineme. Potřeme i povrch rolády, zdobíme podle fantazie – ovocem, čokoládou, . . .

Šlehačková roláda s ovocem – Barbora Pešková, 4.A

Těsto: 140g cukru moučka, 7 vajec, 2 lžíce kakaa, 1-2 lžíce mletých vlašských ořechů
špetka kypřicího prášku do pečiva

Náplň: 1 smetana ke šlehání, 1 ztužovač, 1 banán (jahody, maliny, kiwi, nebo jiné ovoce...)

Oddělíme žloutky od bílků. Bílky vyšleháme s částí cukru. Zvlášť utřeme žloutky se zbylým cukrem, přidáme kakao, ořechy, špetku kypřicího prášku a poté zlehka vmícháme sníh z bílků.

Rozehřejeme si troubu na 200 stupňů

Plech vyložíme pečícím papírem, který se musí hodně pomastit máslem, aby se nelepilo těsto.

Těsto nalijeme na plech a pečeme 10-15 minut na 150 °C.

Po upečení plát ihned srolujeme a po vychladnutí z něho stáhneme pečící papír. Rozrolujeme a potřeme po celé délce (u krajů méně) vyšlehanou šlehačkou se ztužovačem.

Okraj plátu vyložíme podélně rozříznutým banánem. Poté znovu svineme.

Můžete pozměnit náplň, nebo na závěr polít roládu rozpuštěnou čokoládou, nebo ozdobit šlehačkou a čokoládovými hoblinkami.

Nadýchaná piškotová roláda – Natali a Julie Odvářkova, sekunda

Těsto: 6 vajec, 6 lžic cukru krupice, 6 lžic polohrubé mouky

Krém: 2 tvarohy měkké (ve vaničce), 1 šlehačku 31 %- 33 %, 1 ztužovač šlehačky, 1 pudink bez vaření, ovoce dle sezony, může být a nemusí (my dáme mandarinky)

Nejprve připravíme tuhý sníh z bílků. Našleháme doběla žloutky s cukrem, do kterých zlehka vmícháme sníh. Teprve potom po lžících vmícháme pol. mouku. Opravdu po lžících, protože kdyby se přidala najednou padla by ke dnu. Takto připravené těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme do zružovění cca. 8 min. podle trouby při 180 °C. Ještě horký piškot překlopíme pomocí navlhčené utěrky z plechu a teplý rolujeme. Po vychladnutí piškot (můžeme natřít marmeládou) naplníme krémem a poklademe ovocem. Po stočení potřeme roládu krémem i na povrchu a můžeme posypat sekanými oříšky, grankem, kokosem... Nakonec roládu dáme vychladit do lednice.

Krém - dle návodu vyšleháme pudink, zamícháme tvarohy plus do tuha vyšlehanou šlehačku se ztužovačem. Dosladíme dle potřeby moučkovým cukrem. Zamícháme a plníme.

Malinová roláda - Nikola Polívková, sekunda

Cukr-200g, polohrubá mouka- 230g, vajíčka- 4, půl prášku do pečiva, práškový cukr 10 dkg, plnotučný, tvrdý tvaroh, zasycenou smetanu, mascarpone nebo pomazánkové máslo, ovoce

Náplň : polotučný tvaroh, práškový cukr, zasycenou smetanu, mascarpone nebo pomazánkové máslo a vše utřeme, natřeme na placku a přidáme syrové ovoce a nakonec zabalíme a můžeme porcovat

Vajíčka rozdělíme na žloutek a bílek, žloutek s cukrem utřeme. Do druhé misky si připravíme polohrubou mouku a přidáme k ní půl sáčku prášku do pečiva a promícháme. Poté vše smícháme dohromady a důkladně promícháme. Pokud je těsto moc tuhé, můžeme do něj přidat 1-2 lžíce vlažné vody. Nakonec z bílků uděláme sníh a smícháme. Na plech dáme pečící papír, který vysypeme moukou a vylijeme na něj těsto. Pečeme na 160 stupňů po dobu 10 min. Poté teplotu stáhneme a pečeme dalších 5 min. Po vyndání z trouby srolujeme placku a necháme vychladnout.

Banánová roláda od babi - Máša Heřmanská, Bohuslava Klečanská, oktáva

2 banány, 500 ml smetany ke šlehání, 2 ztužovače do smetany, 3 lžice cukru krupice, 3 vejce, půl sáčku prášku do pečiva, 3 vrchovině lžičky polohrubé mouky, čokoláda, kokos

Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny, přidejte mouku s práškem do pečiva, rozprostřete těsto na plech na pečicí papír a pečte při 180 stupních Celsia 8 minut. Po vyndání na základ položte další list pečicího papíru, placku srolujte a nechte vychladnout.

Smetanu vyšlehejte se ztužovačem a přimíchejte do ní většinu nahrubo nastrouhané čokolády a přidejte kokos. Roládu rozmotejte a zbavte pečících papírů. Potřete dvěma třetinami šlehačky, přidejte celé oloupané banány a roládu zpět zabalte. Nakonec vršek dozdobte zbytkem šlehačky, strouhanou čokoládou a kokosem a je hotovo!

Křehká kokosová roláda – Zuzana Jarolímová, septima

Těsto: 350 g bílků, 150 g moučkového cukru, špetka soli, 180 g polohrubé mouky
6 g prášku do pečiva

Krém: 500 g mascarpone, 120 g moučkového cukru, 1 balení vanilkového cukru
100 g strouhaného kokosu, + marmeláda dle vlastního výběru na promazání a strouhaný kokos na obalení

Připravíme si plech o rozměru 32 x 34 cm, dno vyložíme pečicím papírem, troubu předehřejeme na 180° a můžeme se pustit do přípravy těsta.

Bílky vyšleháme se špetkou soli do tuhé pěny, postupně přidáváme moučkový cukr a šleháme, dokud nedostaneme tuhý, lesklý sníh. Vařečkou přimícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a takto připravené těsto navrstvíme na plech.

Těsto rovnoměrně rozetřeme a pečeme cca 15 minut.

Upečené těsto vyndáme z trouby, ihned stáhneme pečicí papír a srolujeme spolu s vlhkou utěrkou do rolády.

Mascarpone utřeme s cukrem, přidáme kokos a krém máme hotový. Vychladlé těsto potřeme vybranou marmeládou a naplníme krémem – část krému si necháme na potřetí.

Hotovou roládu potřeme zbylým krémem a obalíme v kokosu.

Jablečná roláda - Ella Grünerová, sekunda

3 vejce, 120g krystalový cukr, 120g hladká mouka, 1 lžička prášku do pečiva
4 jablka, 1 balení skořicového cukru

1) Jablka očistíme a nastrouháme na hrubém struhadle. Ochutíme je skořicovým cukrem a rozprostřeme na plech s pečicím papírem.

2) Vajíčka vyšleháme s cukrem do tuhé pěny, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vylijeme na nastrouhaná jablka.

3) Rozprostřeme pomocí stěrky a dáme péct.

4) Pečeme v předem vyhřáté troubě při teplotě 180 stupňů asi 20 minut.

5) Po upečení otočíme jablky vzhůru, stáhneme pečicí papír a srolujeme pomocí nového pečicího papíru do rolády. Necháme takto vychladnout.

6) Po vychladnutí nakrájíme na úhledné řezy a vrch poprášíme cukrem.

Lehká roláda – Štěpán Vodička, kvarta

Těsto: 5 vajec + 120 g moučkového cukru - vyšlehat (cca 10 min) + vmíchat 60 g kakaa (prosátého) - dát na plech na pečicí papír - péct cca 10 min. při 190-200 st. - poté nechat vychladnout a pak lehce s papírem smotat - následně potřít náplní a opět smotat a nechat vychladit ... pak lze potřít zbytkem náplně či jen pocukrovat

Náplň: 1 šlehačku ušlehat - poté přimíchat mascarpone a trochu cukru a lze dát rozmixované ovoce (jahody)

Mrkvová roláda – David Holub, 1.A

4 vejce, 100 g třtinového cukru, 1 vanilkový cukr, 140 g jemně nastrouhané mrkve, špetka soli, 120 g hladké mouky, 1 lžička skořice, 1/2 lžičky prášku do pečiva, 250 g tvarohu (vanička), 190 g zakysané smetany, 3 lžíce moučkového cukru

Malovaná roláda – Nela Krejdllová, 3.A

Světlé těsto: 6 vajec, 120g cukru krupice, 80g prosáté hladké mouky

Bílky vyšleháme s cukrem. Postupně zašleháme žloutky společně s moukou. Pečeme 10 minut na 180 stupňů.

Tmavé těsto: Jedno vajíčko + lžíce kakaa, 2 lžíce cukru moučka, 3 rovné lžíce prosáté hladké mouky. Všechno zašlehat.

Krém:

250g mascarpone, 250g smetany na šlehání, 1 lžíce zakysané smetany.

Vše společně zašlehat. Piškotové těsto necháme vychladnout, nalijeme na něj krém a přidáme ovoce, dle výběru. Zamotáme a necháme do druhého dne ztuhnout.

Masová roláda – Natálie Krédlová, sexta

kuřecí/ vepřové maso, koření (sůl, pepř, sladká paprika, grilovací koření...), hořčice, vajíčko, tvrdý sýr, klobása, slanina, kyselá okurka

Nakrájíme a naklepeme kuřecí/ vepřové maso. Následně ho osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Na plátek masa položíme čtvrtku/půlku vařeného vajíčka, kousek tvrdého sýra, klobásy, slaniny a proužek kyselé okurky. Celé to zamotáme (sepneme skřipcem) a zavážeme nití, tak aby nám roláda držela tvar. Roládky naskládáme do pečicí mísy, polijeme vodou, posypeme grilovacím kořením a paprikou, dáme kousek másla a za stálého polévání pečeme v troubě na 220° přibližně 1,5 hodiny.