



Kakaová roláda se šlehačkou a malinami

Ingredience

Na těsto:

cukr moučka: 100 g

malá vejce: 6 ks

holandské kakao: 3 PL

Na krém:

smetana ke šlehání 33 %: 250 ml

ztužovač šlehačky: 1 ks

maliny: 250 g

Na posypání:

moučkový cukr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Oddělíme žloutky od bílků, cukr prosejeme přes sítko. Žloutky vyšleháme s polovinou cukru do pěny a přimícháme do nich prosáté kakao. Bílky vyšleháme s druhou polovinou cukru dotuha. Do žloutkové směsi opatrně vmícháme sníh z bílků. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem do tenké vrstvy...

Kakaová roláda se šlehačkou a malinami - recept

Oddělíme žloutky od bílků, cukr prosejeme přes sítko. Žloutky vyšleháme s polovinou cukru do pěny a přimícháme do nich prosáté kakao. Bílky vyšleháme s druhou polovinou cukru dotuha. Do žloutkové směsi opatrně vmícháme sníh z bílků. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem do tenké vrstvy a pečeme **na 180 °C asi 8 - 10 minut**. Necháme vychladnout. Vychlazenou smetanu se ztužovačem **vyšleháme dotuha**.

Z vychladlého základu kakaové rolády opatrně sloupneme pečicí papír a "ošklivější" stranu **potřeme šlehačkou a posypeme malinami**. Roládu opatrně zamotáme a necháme **asi 2 hodiny vychladit**.

Kakaová roláda se šlehačkou a malinami se nakonec posype moučkovým cukrem přes sítko.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí