

Mandarinková sladká roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: samman



Suroviny

Porce: 1

- vejce 6 lžíce
- polohrubá mouka 6 lžíce
- cukr 6 lžíce
- smetana na šlehání 250 ml
- mandarinkový kompot 1 plechovka
- zázvorová marmeláda 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- ztužovač šlehačky 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky oddělíme od bílků. z bílku vyšleháme se špetkou soli pevný sníh. Žloutky šleháme aspoň deset minut s cukrem do světlé pěny, pomalu přišleháme mouku a nakonec ručně přimícháme sníh z bílků.

Těsto uhladíme na pečicí papír, a korpus upečeme na 180 asi 15 minut. Potom horký korpus stočíme a po vychladnutí potřeme závorovou marmeládou. Smetanu vyšleháme. Na marmeládu naneseť smetanu a posypeme mandarinkami. Roládu stočíme a necháme na 20 minut v ledici.

Poznámka:

Roládu si můžeme naplnit čímkoliv co nám chutná.