

malovaná roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 6 ks
- krupicový cukr 120 g
- hladká mouka 80 g
- bílek 0.5 ks
- žloutek 0.5 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- moučkový cukr 2 lžíce
- kakao 1 lžíce
- šlehačka 250 g
- směs ovoce 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Nejprve si připravíme zdobení; 1/2 ks bílku a 1/2 ks žloutku smícháme s kakaem, moučkovým cukrem a hladkou moukou, vyšleháme těstíčko
2. Připravené těstíčko přendáme do sáčku s odstřihnutým rohem a na pečicí papír položený na plechu namalujeme různé tvary (pokud neumíte malovat od ruky, můžete si pod papír dát nějakou předlohu)

3. Plech s namalovanými vzory dáme do mrazáku na 1 hodinu
4. Jakmile zdobené ztuhne, začneme připravovat těsto na roládu; vejce rozklepneme a opatrně oddělíme bílky od žloutků, bílky vyšleháme spolu s krupicovým cukrem do pěny
5. Do pěny opatrně, postupně zašleháme žloutky a nakonec i hladkou mouku
6. Plech vytáhneme z mrazáku a těsto nalijeme na ztuhlé tvary (zbylé zdobené ze sáčku můžeme nastříkat na povrch těsta)
7. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme 8-10 minut, nejlépe klasicky, bez horkého vzduchu, upečenou roládu necháme vychladnout tak jak ji vytáhneme z trouby, nezamotáváme ji
8. Šlehačku vyšleháme do tuha (můžeme použít ztužovač, ale nemusíme), roládu potřeme marmeládou a ušlehanou šlehačkou, poklademe ovocem
9. Roládu opatrně zatočíme a dáme do lednice ztuhnout.

Poznámka:

čas je jen příprava a pečení. bez zdobení atd.

recept na jeden kus = jednu roládu