

Roláda s jahodovou šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Vejce 6 ks
- Krupicový cukr 120 g
- Holandské kakao 25 g
- Smetana ke šlehání 2 kelímek
- Jahody, nakrájené na kousky 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Přehřejte troubu na 180°C. Vejce s cukrem šlehejte ručním elektrickým šlehačem, dokud neztrojnásobíte objem. Postupně do směsi prosévejte kakao a zlehka zamíchejte. Nalijte na plech vyložený pečícím papírem a pečte v zahřáté troubě asi 1/4 hodiny. Vytáhněte z trouby, nechte trochu zchladnout, pak překlopte na utěrku, zbavte papíru a srolujte rolády. Smetanu ušlehejte dotuha, přimíchejte jahody, roládu rozmotejte, pokryjte šlehačkou, opět smotejte a vychladte.