

Nebeská roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

- vejce 5 ks
- cukr moučka 120 g
- solamyl 2 lžíce
- pařížská smetana ke šlehání 400 ml
- ztužovač šlehačky 2 balení
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z bílků ušleháme sníh. Přimícháme žloutky a cukr se solamylem. Těsto roztřeme na plech a pečeme asi 8 min. Smetanu se ztužovači a vanilkovým cukrem ušleháme do tuha. Plát těsta stáhneme z plechu a ještě teplý potřeme náplní. Srolujeme a dáme do chladničky ztuhnout. Zdobíme šlehačkou.