

Roláda s karamelovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bílek 170 g
- cukr krupice 100 g
- čokoládová poleva 1 balení
- máslo 250 g
- kondenzované karamelové mléko 1 plechovka
- hladká mouka 50 g
- vlašské ořechy 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh, zamícháme ořechy a mouku. Na plech vyložený pečícím papírem těsto rovnoměrně rozetřeme a v předehřáté troubě pečeme na 210°C dorůžova, necháme vychladnout. Vychladlý plát potřeme krémem a pomocí papíru stočíme do rolády. Povrch rolády potřeme rozpuštěnou čokoládou, kterou připravíme podle návodu na sáčku.. Necháme v chladnu ztuhnout a nakrájíme.

Krém:

Máslo rozšleháme a postupně zašleháme karamelové mléko.