

Rychlá pomerančová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal 6 lžíce
- polohrubá mouka 16 lžíce
- olej 2 lžíce
- pomeranče 5 ks
- prášek do pečiva 1 lžička
- šlehačka 1 balení
- vejce 4 ks
- želatina 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky s cukrem(4 lžíce) ušleháme,přidáme mouku s práškem do pečiva, olej a drobně rozsekaný pomeranč(2 kusy) i se šťávou.Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků,natřeme na pečicí papír a pečeme v předehřáté troubě na 200 C 12 - 15 min.Upečené těsto nechat vychladnout,odlepíme od papíru a ještě horké zamotáme do čisté utěrky a necháme vychladnout.Ušleháme šlehačku s cukrem(2 lžíce), ztužovač si rozděláme podle návodu a smícháme s ušlehanou šlehačkou, nakonec přidáme na kousky nakrájený pomeranč(3 kusy,bez šťávy). Ochutnáme a když tak dosladíme.

Rozmotáme si těsto z utěrky krém potřeme po celé ploše,pečlivě zamotáme a zakryjeme kraje...,dáme ztuhnout aspoň na 2 hodiny do chladu,při podávání posypeme moučkovým cukrem.

Poznámka:

jedna porce = jedna roláda