

Jahodová bomba

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

• **Na roládu**

- cukr 150 g
- hladká mouka 100 g
- polohrubá mouka 50 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 5 ks

• **Na krém**

- vanilkový pudink 2 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 750 ml
- máslo 1.3 kostka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Šleháme vejce s cukrem 20 minut, potom přidáme obě mouky a prášek do pečiva, těsto vyklopíme na plech vyložený papírem na pečení, pěkně zarovnáme a pečeme asi 15 minut v troubě vyhřáté na 180 °C
2. Ještě za horka piškot smotáme a necháme vychladnout, poté opatrně rozmotáme a odstraníme pečící papír (když papír nejde odmotat, stačí přiložit vlhou utěrku)
3. Plát natřeme jahodou marmeládou, opět smotáme a pak nakrájíme na tenké plátky, klademe do

mísy tak, aby byl celý prostor po obvodu zaplněn

4. Do mísy s piškotem nalijeme část pudinkového krému, proložíme ovocem, opět dáme vrstvu krému (nejlépe je dát tři vrstvy krému a dvě jahody)

5. Nakonec přikryjeme plátky rolády a necháme přes noc v lednici

6. Druhý den bez problému vyklopíme a můžeme podávat.

Příprava krému:

Uvaříme pudinky ochucené vanilkovým cukrem, necháme vychladnout, nakonec vyšleháme s máslem.