

Šlehačková roláda II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 7

- vejce 5 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- moučkový cukr 100 g
- kakao 3 lžička
- hladká mouka 1 lžíce
- šlehačka 2 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Z bílků ušleháme sníh, opatrně po jednom zašleháme žloutky, přidáme vanilkový cukr, mletý cukr, kakao a mouku. Vzniklé těsto rozetřeme na pečicím papírem vyložený plech a v mírnější troubě upečeme. Po upečení stočíme i s papírem a necháme vychladnout. Po vychladnutí roládu rozbalíme, sundáme papír a nanese ušlehané šlehačky a znovu opatrně stočíme. Dáme vychladit do chladničky. Lehounká, výtečná.