

Roláda s jahodovou šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- jahody 300 g
- krupicový cukr 120 g
- kakao 25 g
- vejce 6 ks
- smetana ke šlehání 2 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Vejce s cukrem vyšleháme ručním elektrickým šlehačem, až ztrojnásobí objem
2. Postupně přidáváme kakao, zlehka zamícháme
3. Hmotu nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 15 minut
4. Upečený plát vytáhneme z trouby, necháme chvíli zchladnout, pak překlápíme na utěrku a srolujeme do rolády
5. Smetanu vyšleháme do tuha, přimícháme omyté, okapané a na kousky nakrájené jahody, roládu rozmotáme, zbavíme papíru, pokryjeme šlehačkou, opět smotáme a dáme do lednice vychladit.