

Roláda od Ježíška

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- banán 1 ks
- cukr krupice 6 lžíce
- cukr moučka 1.5 lžíce
- polohrubá mouka 6 lžíce
- potravinářské barvivo 1 balení
- smetana 2.5 dl
- vejce 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V míse ušleháme žloutky s cukrem do husté pěny. V další míse ušleháme z bílků tuhý sníh a zlehka ho vmícháme spolu s polohrubou moukou do žloutkové pěny.

Z těsta oddělíme dvě lžíce. Jednu obarvíme červenou a jednu zelenou potravinářskou barvou. Na plech vyložený papírem na pečení si nakreslíme malé dárečky převázané mašlemi. Pomocí dvou špejlí nebo malých štětečků namalujeme nejdříve červené a zelené mašle a plech vložíme asi na půl minuty do trouby vyhřáté na 200 °C, aby těsto lehce ztuhlo. Pak na mašle domalujeme červeným nebo zeleným těstem dárečky (na červené mašle zelené dárečky a naopak) a plech znovu vložíme asi na půl minuty do trouby. Nakonec na plech nalijeme světlé těsto, rozetřeme ho přes dárečky ve stejnoměrné vrstvě, vložíme do trouby a pečeme ještě asi 8 minut dozlatova.

Horký upečený plát překlopíme na vlhkou utěrku, stáhneme z něj opatrně papír na pečení, položíme

na něj další vlhkou utěrku a opatrně ho překlopíme tak, aby strana s obrázkem byla dole. Pak utěrku nahoře stáhneme a plát pomocí spodní utěrky zarolujeme a necháme v utěrce vychladnout. Vychladlý plát znovu rozbalíme, potřeme šlehačkou ušlehanou s moučkovým cukrem a na delší stranu rozložíme v řadě za sebou podélně rozkrojený banán (můžeme použít i jahody). Plát opět zarolujeme, roládu necháme ztuhnout v chladu a před podáváním ji nakrájíme na silnější plátky. Typ: Místo dárečků můžete namalovat jiné motivy. Krásně vypadají například stromečky. Namalujte nejdříve barevné kouličky, krátce je zapečte, pak domalujte zelené stromečky, krátce je zapečte, rozetřete na ně zbytek těsta a dopečte dozlatova.
:)

Poznámka:

Děláme i na Velikonoce s dekorací vajíček a králíčka