Jahodová roláda

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 16

- vejce 5 ks
- cukr moučka 6 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- holandské kakao 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- prášek do pečiva 0.75 balíček
- **Krém**
- jahody (kompotové nebo mražené) 200 g
- pudink bez vaření vanilkový Dr. Oetker 1 balení
- šlehačka 1 ks
- ztužovač šlehačky 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Bílky vyšleháme, přidáme k nim špetku soli a cukr a vyšleháme v tuhý sníh. Za stálého šlehání postupně přidáváme žloutky s olejem. Poté zlehka vmícháme vařečkou mouku, prášek do pečiva a kakao.
Vlijeme na plech vyložený pečícím papírem a dáme péct do trouby vyhřáté na 160 °C na 6 - 8 minut. Pak teplotu snížíme na 140 °C a ještě krátce dopečeme.
Roládu necháme chvilku vychladit a vlažnou ji stočíme. Pak uvolníme pečící papír a po vychladnutí

plníme krémem.
Na přípravu krému si vložíme do plastové krabičky s dobře přiléhajícím víkem všechny ingredience. Nic nemícháme, pouze krabičku pevně upevníme víkem a pořádně obsahem protřepeme. Po chvilce budeme cítit jak obsah tuhne, až zhoustne úplně.
Roládu můžeme ještě potřít zbývajícím krémem a polít čokoládovou polevou.

Poznámka:

Jahody před vložením do misky můžeme lehce překrájet na menší kousky. Máme-li čerstvé jahody, klademe je ještě na krém před stočením rolády.