

Charlotta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 4 ks
- cukr 120 g
- polohrubá mouka 100 g
- vanilkový pudink 1 ks
- kypřicí prášek 1 ks
- džem 1 sklenice
- jahodový jogurt 1 l
- jahodový kompot 1 plechovka
- cukr 120 g
- plátková želatina 2 balíček
- trocha mandlového likéru 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky vyšleháme s cukrem a postupně přidáváme mouku smíchanou s balíčkem pudinku a kypřicím práškem. Nakonec přidáme i tuhý sníh z bílků. Dáme péct. Ještě zatepla roládu stočíme a polovychladlou natřeme džemem.

Ve větší misce rozmícháme jogurt s cukrem a kousky jahod. Plátky želatiny dáme nabobtnat do trošky vody podle návodu. Šťávu z kompotu i s želatinou mírně ohřejeme a mícháme, dokud se nerozpustí. Do zchladlé želatinové směsi dáme pár lžic jogurtu, likér a až potom vše přidáme do

jogurtové masy. Vychladlou roládu nakrájíme.

Misku vysteleme potravinářskou fólií. Vyložíme ji plátky rolády, a když jogurtová hmota mírně ztuhne, vlijeme ji do misky. Vložíme do chladničky, nejlépe na celou noc.