

Pruhovaná roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- **Korpus**

- vejce 6 ks
- polohrubá mouka 200 g
- cukr moučka 200 g
- teplá voda 10 lžíce
- kakao 1 lžíce

- **Krém**

- šlehačka 2 ks
- ztužovač šlehačky 2 ks
- zakysaná smetana 3 ks
- cukr moučka 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Připravíme si piškotové těsto, které rozdělíme na dva díly. Do jednoho dílu dáme kakao. Pak těsta naplníme do sáčků a střídavě nanášíme v pruzích na plech. Upečeme.

Připravíme si krém. Ušleháme šlehačky se ztužovači a potom je smícháme se zakysanou smetanou a moučkovým cukrem. Do krému můžeme také přidat kousky čokolády. Vychladlou roládu naplníme krémem a ozdobíme podle vlastní fantazie.