

Lehká karobová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 4 ks
- cukr moučka 100 g
- karob 1 lžíce
- polohrubá mouka 2 lžíce
- šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Smícháme vejce s cukrem, přidáme karob a polohrubou mouku. Hmotu ušleháme buď ručně, nebo šlehačem.

Tekutou hmotu vylijeme na plech vyložený pečicím papírem a zarovnáme stěrkou.

Vložíme na 10 minut do trouby předehřáté na 200 °C. Při pečení se objeví bubliny, které ale hned po vyjmutí z trouby splasknou.

Po vychladnutí pomazeme šlehačkou jen 2/3 plátu, aby se při stáčení šlehačka nevyhrnula zbytečně ven. Po stočení roládu zabalíme do alobalu švem plátu dolů a necháme přes noc v lednici.