

Roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- mouka hladká 80 g
- cukr krupice 120 g
- žloutek 4 ks
- bílky 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Bílky šleháme s cukrem. Do tuhého sněhu nakonec opatrně přišleháme postupně po jednom čtyři žloutky. Potom ještě lehce přimícháme 80 g hladké mouky. Hotové těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem. Plech vložíme do předehřáté trouby a těsto na roládu zprudka upečeme.

Plát necháme dobře vychladnout, jde lehce svinout třeba i druhý den, takže si ho můžeme připravit den předem. Zchladlý plát přendáme na utěrku a s její pomocí ho srolujeme. Konečná úprava rolády je různá. Můžeme ji mazat marmeládou či plnit jakýmkoliv oblíbeným krémem. Já často používám krém Vitana, je to rychlé a dobré!