

Pudinková šarlotka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **Roláda**

- vejce 4 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- cukr krupice 40 g
- mouka polohrubá 50 g
- menší marmeláda jahodová 1 ks

- **Pudinková náplň**

- mléko 500 ml
- rum 2 lžíce
- cukr krupice 3 lžíce
- pudink vanilkový 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky utřeme s cukry do pěny. Postupně přidáváme mouku a nakonec lehce vmícháme ušlehané bílky.

Těsto nalijeme v tenké vrstvě na středně velký plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 10-12 minut.

Ihned po upečení plát těsta přeneseme na čistou utěrku, sloupneme pečicí papír a rovnoměrně na něj rozetřeme jahodovou marmeládu. Pomocí utěrky svineme.

Kulatou misku vyložíme potravinovou fólií a poklademe roládou nakrájenou na tenké plátky.
Pudink uvaříme dle návodu z uvedených surovin, přimícháme rum a nalijeme na plátky rolády.
Poklademe vrstvou zbylých plátků a dáme ztuhnout do lednice minimálně na 1 hodinu.