

# Roláda s rybízovou šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 8

- vejce 6 ks
- krupicový cukr 120 g
- kakao 25 g
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- rybíz 300 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Vejce s cukrem vyšleháme ručním šlehačem do trojnásobného objemu. Postupně do směsi přidáváme kakao.

Nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme při 180 °C asi 15 minut. Vytáhneme z trouby a necháme vychladnout. Pak překlopíme na utěrku (ale nemusíme, můžeme nechat na pečícím papíře) a srolujeme do rolády.

Smetanu ušleháme dotuha, přimícháme rybíz. Roládu rozmotáme, zbavíme papíru, pokryjeme šlehačkou a opět smotáme. Nakonec necháme vychladit v lednici.