

Kakaová roláda s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- vejce na těsto 5 ks
- cukr krupice - těsto 150 g
- polohrubá mouka na těsto 100 g
- kakao do těsta 1 lžíce
- olej do těsta 1 lžíce
- mléko na náplň 200 ml
- vanilkový pudinkový prášek na náplň 1,2 sáčku
- moučkový cukr na náplň 1 lžíce
- vanilkový cukr do náplně 3 ks
- máslo na náplň 50 g
- tvaroh tučný na náplň 250 g
- želatina do náplně 4 plátky
- mandarinkový kompot do náplně 1 konzerva

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků ušleháme ne příliš tuhý sníh. Po částech přidáváme cukr a ušleháme hodně dotuha. Snížíme obrátky šlehače na minimum a jeden po druhém zašleháme žloutky. Potom lehce vmícháme mouku smíchanou s kakaem a olej. Rozetřeme na papír na pečení a rychle upečeme (10 minut při 200°C). Po upečení překllopíme na čistý papír na pečení, spodní papír sloupneme a položíme zpátky a celé to srolujeme i s oběma papíry. Necháme vychladnout. Po vychladnutí rozmotáme, natřeme náplní, poklademe okapanými mandarinkami (nebo jiným ovocem) a srolujeme. Povrch libovolně ozdobíme nebo jen pocukrujeme. Náplň: Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink. Po vychladnutí

do něho zašleháme tvaroh, případně podle chuti dosladíme. Plátky želatiny namočíme na 5 minut do studené vody, vymačkáme, dáme do kastrolku a za stálého míchání zahříváme do úplného rozpuštění. Do rozpuštěné želatiny postupně po částech vmícháme tvarohovou hmotu a důkladně promícháme.