

Šlehačková roláda tety Lídy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- **Těsto**

- Velké vejce 5 ks
- Kakao 3 lžíce
- Moučkový cukr 100 g
- Strouhanka 1 lžíce
- Máslo na plech 1 ks
- Hrubá mouka na plech 1 ks

- **Náplň**

- Smetana ke šlehání 200 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V míse vyšlehejte žloutky, kakao a cukr. Přidejte lžíci strouhanky a promíchejte. Z bílků vyšlehejte sníh a opatrně ho vmíchejte do těsta. Troubu zapněte na 180°C. Plech s vyšším okrajem vyložte alobalem, vymažte ho máslem a vysypte hrubou moukou. Nalijte těsto a pečte asi 12 minut- Těsto zkontrolujte špejlí. Když je hotové, vyjměte ho z trouby a nechte vychladnout. Smetanu vyšlehejte dotuha. Pak ji rozetřete na vychladlé těsto a začnete rolovat z delší strany a přitom pomalu odlupujte alobal. Kraje jdou hůř. Důležité je postupovat pomalu. Hotovou roládu zabalte do fólie a nechte v ledničce aspoň hodinu ležet.

Poznámka:

1 roláda