

Šlehačková roláda s kakaem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- smetana ke šlehání 2 kelímek
- ztužovač šlehačky 1 balíček
- **těsto**
- kakao 2 lžíce
- vejce 5 ks
- cukr moučka 100 g
- teplá voda 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- polohrubá mouka 5 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Dánsko

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Plech vyložíme pečícím papírem a troubu předehřejeme na 170 °C.

Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Zašleháme kakao, teplou vodu a máslo. Pak vmícháme polohrubou mouku. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který lehce vpracujeme do těsta. Kakaové těsto nalijeme na připravený plech a pečeme 7 - 10 minut.

Během pečení si ušleháme smetanu se ztužovačem.

Upečený teplý korpus srolujeme do rolády a necháme vychladnout. Z vychladlé rolády opatrně odstraníme pečící papír a namažeme jej šlehačkou. Opět jej sbalíme do rolády.

Šlehačkovou roládu necháme vychladnout a ztuhnout. Pak ji nakrájíme a můžeme podávat.