Chorvatská roláda

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- bílý jogurt 1 ks
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- **náplň 1**
- čerstvé ovoce 1 ks
- **těsto**
- vejce 5 ks
- vanilkový cukr 3 balíček
- mleté ořechy 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu předehřejeme na 180 °C. Plech vyložíme pečícím papírem.

Vejce a vanilkové cukry šleháme 5 - 8 minut do husté pěny. Pak lehce vmícháme mleté ořechy.

Těsto nalijeme na plech, rovnoměrně rozprostřeme a pečeme asi 10 minut. Po upečení ještě teplý korpus srolujeme a necháme vychladnout. Po vychladnutí opatrně odrolujeme a sundáme pečící papír.

Pak ušleháme šlehačku, do které vmícháme hustý bílý jogurt . Krémem potřeme korpus a poklademe vše čerstvým ovocem. Používám čerstvé půlené hrozno bez pecek. Pak chorvatskou roládu zpátky srolujeme, potřeme zbytkem krému, můžeme i ozdobit ořechy či ovocem a necháme vychladit.

Chorvatskou roládu před podáváním nakrájíme na porce a můžeme podávat.