

ROLÁDA S JAHODOVOU ŠLEHAČKOU

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 6 ks
- moučkový cukr 60 g
- hladká mouka 30 g
- polohrubá mouka 30 g
- smetana ke šlehání 500 ml
- ztužovače šlehačky 2 ks
- jahoda 500 g
- moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého postupně zamícháme cukr, žloutky a mouku.

Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme. Upečené těsto vyklopíme na utěrku pocukrovanou trochou moučkového cukru, odstraníme pečící papír a těsto i s utěrkou svineme do roláda.

Když těsto vychladne, tak ho potřeme jahodovou šlehačkou a opět svineme. Roládu necháme před podáváním asi dvě hodiny v chladničce ztuhnout.

Jahodová šlehačka: Ušleháme smetanu společně se ztužovači a cukrem. Vmícháme na drobné kousky nakrájené jahody.