

Kakaová roláda s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 12

- vejce (těsto) 5 ks
- krupicový cukr (těsto) 160 g
- hladká mouka (těsto) 160 ks
- kakao (těsto) 20 g
- kypřicí prášek (těsto) 1 lžička
- jahody (náplň) 100 g
- moučkový cukr (náplň) 50 g
- smetana ke šlehání (náplň) 250 g
- jahody (náplň) 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Celá vejce šleháme s cukrem ve vodní lázni přibližně 5 minut. Směs odstavíme z lázně a vyšleháme ji do husté pěny. Poté do směsy po částech lehce vmícháme prosátou mouku s kypřicím práškem a kakaem.

Hotové těsto pomocí stěrky nebo nože rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předhřáté troubě při 200°C přibližně 12 minut. Upečený korpus lehce poprášíme hladkou moukou a otočíme na utěrku. Papír opatrně odtrhneme a korpus necháme vychladnout.

Polovinu jahod propasírujeme a smícháme s moučkovým cukrem. Smetanu vyšleháme na tuhou šlehačku a smícháme s propasírovanými jahodami. Zbylé jahody nakrájíme na kousky.

Korpus stejnoměrně potřeme jahodovou šlehačkou. Na ni rozložíme menší kousky nakrájeným jahod. Pomocí utěrky stočíme korpus do rolády a necháme v chladu ztuhnout. Roládu posypeme cukrem. porce ozdobíme jahodami.

Poznámka:

1 porce obsahuje 965 kJ/230 kcal