

Zmrzlá hrnková roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Mleté cukrářské piškoty 2 hrnek
- Malinová zavařenina 1.2 hrnek
- Studená čokoládová omáčka (Topping) 1.2 hrnek
- Smetana ke šlehání 1.2 hrnek
- Mleté mandlové lupínky 3 lžíce
- Bílek 1 ks
- Ztužovač šlehačky 1 lžička
- Mletá káva 1.2 ks
- Několik kapek citronové šťávy 1 ks
- Maliny na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mleté piškoty smícháme s mandlovými lupínky, kávou a toppingem. Hmotu rozetřeme na mikrotenovou folii o velikosti 25 x 25 cm (okraje fólie necháme volné), mírně ji upěchujeme a potřeme zavařeninou. Smetanu vyšleháme se ztužovačem dotuha. Z bílků a citronové šťávy ušleháme tuhý sníh. Promícháme ho se šlehačkou a navrstvíme na zavařeninu. Vše opatrně stočíme do rolády, pevně ji zabalíme do alobalu a uložíme na 5 hodin do mrazničky. Před podáváním ji vybalíme z alobalu, nakrájíme na plátky a ozdobíme malinami. Zavařeninu i ovoce můžeme libovolně obměňovat a připravit tak roládu borůvkovou nebo rybízovou, jahodovou.

Poznámka:

+ 5 hodin mražení