

Roláda s pudinkovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 12

• **Korpus:**

- vejce 3 ks
- krupicový cukr 120 g
- polohrubá mouka 120 g
- kypřicí prášek 1 lžička

• **Náplň:**

- mléko 300 ml
- moučkový cukr 100 g
- pudinkový prášek vanilkový 1 balíček
- máslo 250 g
- brusinkový kompot 100 g

• **Dohotovení:**

- mandlové lupínky 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme s polovinou cukru do pěny. Bílky vyšleháme se zbylým cukrem na pevný sníh. Obě hmoty spojíme a vmícháme moukou s práškem.

Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 200°C asi 10 minut. Pak otočíme na papír poprášený moukou a po vychladnutí papír odtrhneme.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý krém, který za stálého míchání necháme vychladnout. Pak ho rozšleháme a přidáme nakrájené máslo. Vyšleháme na hladký krém. Dvě třetiny krému smícháme s kompotem a dáme na plát. Stočíme do rolády, zabalíme a necháme ztuhnout. Povrch potřeme krémem, strany obalíme v mandlích a dozdobíme.

Poznámka:

1 porce asi 1456 kJ/347 kcal