

Jahodová roláda II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 3 ks
- Cukr krupice 120 g
- Horká voda 3 lžíce
- Polohrubá mouka 120 g
- Jahody 250 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Cukr moučka 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nad párou šleháme v míse vejce s vodou a cukrem. Až vznikne hustá světlá pěna, která nestéká z metly, začneme zlehka a po částech vmíchat mouku. Těsto nalijeme na plech vyložený papírem na pečení a v troubě předehřáté na 200 stupňů pečeme asi 7 minut dozlatova. Upečenou roládu překlápíme na utěrku, opatrně z ní stáhneme papír, ještě za tepla ji zarolujeme a necháme vychladnout. Jahody očistíme a dobře opereme. Rozmačkáme je s cukrem a promícháme se zakysanou smetanou. Prochladlou roládu rozvineme, potřeme ji připravenou směsí a opatrně znovu svineme. Roládu uložíme nejméně na dvě hodiny do chladničky. Pak krájíme ostrým nožem na porce.