

Jahodová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 9

- Žloutky 8 ks
- Cukr 100 g
- Bílky 4 ks
- Hrubá mouka 80 g
- Škrobová moučka 20 g
- Jahodová marmeláda na potřetí 1 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 ks
- **Náplň**
- Smetana ke šlehání 6 dl
- Jahody 150 g
- Cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

V míse utřeme žloutky s polovinou cukru do husté pěny. Z druhé poloviny cukru a bílků ušleháme pevný sníh a zlehka ho vmícháme do žloutkové pěny. Vmícháme prosátou mouku se škrobovou moučkou, těsto rozetřeme v tenké vrstvě na dva menší plechy vyložený pečícím papírem, vložíme do trouby vyhřáté na 220°C a zprudka upečeme dozlatova asi 8 minut. Horké pláty opatrně překlápíme na čistou vlhkou utěrku a stáhneme z nich opatrně papír na kterém se pekly. Jeden plát potřeme marmeládou, zakryjeme ho druhým plátem, opatrně pomocí utěrky zarolujeme a necháme

vychladnout. Pak pláty opět rozvineme, potřeme vrstvou smetany ušlehané s cukrem a na delší okraj rozložíme v řadě jahody. Plát opět zavineme, roládu necháme vychladit a před podáváním ji pocukrujeme a nakrájíme.