

Kakaová roláda bez mouky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vejce 6 ks
- Moučka cukr 70 g
- Kakao 2 lžíce
- Šlehačka 300 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Žloutky ušleháme s cukrem do pěny a vmícháme přesáté kakao. Opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků. Směs rozetřeme na plech s pečícím papírem a v troubě vyhřáté na 200°C pečeme 5 - 10 minut. Roládu překlopíme i s papírem na druhý plech s čistou utěrkou. Po chvíli papír odlepíme, roládu srolujeme i s utěrkou a necháme vychladnout. Vychladlou roládu plníme ušlehanou šlehačkou a můžeme i dozdobit. Chladíme 1 - 2 hodiny v ledničce.