

Sametová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 6 ks
- Jedlá soda 0.5 lžička
- Kakao 3 lžíce

• NÁPLŇ

- Mléko 2 dl
- Žloutek 1 ks
- Hrubá mouka 3 lžíce
- Máslo 250 g
- Kakao 2 lžíce
- Práškový cukr 7 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Bílky rozšleháme, postupně s nimi i cukr, dokud nevznikne tuhý sníh. Všleháme žloutky a přimícháme kakao rozmíchané s jedlou sodou. Pečeme 5 minut ve vyhřáté troubě na plechu vyloženém pomaštěným papírem. Potom vyndáme ven, roládu nestáčíme, po mírném vychladnutí ji vyklopíme na vál posypaný práškovým cukrem a papír odstraníme. Po vychladnutí ji natřeme nejdříve světlou, vzápětí tmavou náplní a svineme.

Náplň: Mléko, žloutek a mouku uvaříme. Do vychladnuté kaše přidáme rozetřené máslo a utřeme. Náplň rozdělíme na dvě části. Do jedné přidáme 2 lžíce práškového cukru a 1/2 vanilínového cukru, a

do druhé přidáme kakao, 5 lžic práškového cukru a 1/2 vanilínového cukru.