

Dupľová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO 1

- Žloutky 4 ks
- Bílky 4 ks
- Práškový cukr 100 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček

• TĚSTO 2

- Žloutky 4 ks
- Bílky 4 ks
- Práškový cukr 100 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- Ořechy 20 g
- Kakao 2 lžíce

• KRÉM

- Máslo 250 g
- Vanilkový pudink 1 balíček
- Práškový cukr 200 g
- Mleté ořechy 150 g
- Kakao 2 lžíce
- Mléko 3 dl

• POLEVA

- Čokoláda 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cukr a žloutky utřeme. Přidáme mouku s kypřícím práškem a vmícháme vyšlehaný sníh ze 4 bílků. Těsto rozetřeme na papírem vyložíme plech. Po upečení stočíme a dáme vychladnout. Podobně připravíme i plát z druhého těsta s ořechy a kakaem. Z mléka a z vanilkového pudinku uvaříme kaši. Máslo utřeme s cukrem, smícháme s kaší a přidáme ořechy. Krém rozdělíme na dvě části. Do jedné dáme 2 lžice kakaa. Vychladlé pásy rozvineme a papír odstraníme. Tmavý plát potřeme světlou náplní a svineme roládu. Světlý plát zas tmavou náplní, na střed položíme tmavou roládu a přeložíme přes ní okraje světlého plátu. Roládu spojem otočíme na spodek, polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme oloupanými mandlemi.