Čokoládová roláda se smetanovým krémem

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Žloutky 5 ks
- Bílky 5 ks
- Cukr moučka 120 g
- Čokoláda na vaření (+ na hoblinky) 50 g
- Kakao 15 g
- Hrubá mouka 50 g
- Tuk 10 g
- Hladká mouka nebo kakao 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Ztužovač šlehačky 1 balíček
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Cukr moučka na dochucení smetany 1 lžíce
- Zakysaná lahůdková smetana 250 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Troubu si předehřejeme na 200 stupňů. Žloutky a cukr šleháme do bílé pěny, dokud nezdvojnásobí svůj objem. Přidáme kakao a nastrouhanou čokoládu a promícháme nebo krátce prošleháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a s prosátou moukou postupně zlehka vmícháme ke žloutkům s čokoládou.

2. Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený pomaštěným pečicím papírem a rychle upečeme v předehřáté troubě, 8-10 minut. Upečený plát poprášíme hladkou moukou nebo kakaem, překlopíme na čistou utěrku, pečicí papír sloupneme a roládu srolujeme pomocí utěrky.

3. Smetanu s oběma cukry a ztužovačem ušleháme v pevnou šlehačku a smícháme se zakysanou smetanou. Roládu rozvineme, potřeme po celé ploše dvěma třetinami krému a opět pomocí papíru nebo utěrky stočíme. Povrch potřeme zbylým smetanovým krémem a ozdobíme čokoládovými hoblinkami. Necháme v ledničce ztuhnout a potom krájíme na jednotlivé plátky.