

Sněhová roláda s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bílky 6 ks
- Cukr krupice 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Kukuřičný škrob 2 lžička
- Bílé víno nebo jablečný ocet 1 lžička
- Šlehačka 250 ml
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Jahody 200 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 160 stupňů, připravíme si plech, na který položíme pečicí papír.
2. Z bílků ušleháme pevný sníh, do něho postupně přišleháme krupici a vanilkový cukr. Na závěr lehce vetřeme ocet a škrob. Cukrářským sáčkem nastrčíme na plech pruhy sněhového těsta tak, aby se dotýkaly. Vystačíme si i stěrkou - těsto rozetřeme na plech v rovnoměrné vrstvě. Pečeme 20 minut, necháme dvě minuty zchladnout.
3. Šlehačku ušleháme s cukrem. Omyté jahody nakrájíme na menší kousky.
4. Druhý plech s pečicím papírem zaprášíme moučkovým cukrem, překlopíme na něj upečené těsto a necháme dvě až tři minuty zchladnout. Sloupneme vrchní plát papíru a těsto nazdobíme šlehačkou a kousky jahod a pomocí zbylého papíru zavineme.

