

Banánová roláda



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

1228 kalorií , **1 g** cukrů , **88 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Schizandra

Odkaz: <https://srecepty.cz/bananova-rolada>

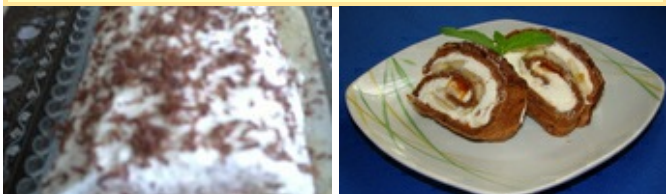
Příprava

Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a opatrně do něj vmícháme žloutky, cukr a kakao. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem, který jsme trochu pomazali máslem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C přibližně 7 minut. Upečené těsto srolujeme i s papírem do rolády a po vychladnutí pomazeme džemem, ušlehanou šlehačkou a poklademe na jemno nakrájenými kousky banánu. Roládu opatrně srolujeme, ozdobíme čokoládovou polevou a dáme vychladit do lednice.



Tip k receptu

Pečicí papír pomazaný máslem se od těsta krásně odlepí i bez použití nože.



Ingredience

- ✓ 4 slepičí vejce
- ✓ 1 lžice cukru moučka
- ✓ 1 lžice kakaa
- ✓ 1 sáček čokoládové polevy
- ✓ 1 balení smetany ke šlehání
- ✓ 5 lžic meruňkového džemu
- ✓ 1 větší banán

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník