

# Barevná roláda s olé krémem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**2090** kalorií , **7 g** cukrů , **153 g** tuků , **68 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/barevna-rolada-s-ole-kremem>

## Příprava

Ve vlažné smetaně (ve vodní lázni) rozpustíme čokoládu. Prosátou mouku promícháme s pudinkem, kakao rozmícháme ve studeném mléce a připravíme si plech. Z bílků, soli, vody a cukru ušleháme sníh, do kterého zašleháme žloutky a mouku s pudinkem. Polovinu těsta vylijeme na plech (nepravidelné pruhy), do zbytku vmícháme rozmíchané kakao a těstem vyplníme mezery. Plech s těstem vložíme do předehřáté trouby na 200 °C a pečeme asi 12 minut. Než nám těsto zchladne, tak vyšleháme krém. Do studené čokoládové smetany přidáme ztužovač, pudink bez vaření a asi 3 minuty šleháme elektrickým šlehačem, nakonec zašleháme mleté mandle. Na stůl dáme čistý arch pečicího papíru a studený upečený plát na něj převrátíme. Stáhneme papír, plát potřeme rovnoměrně krémem a těsto svineme rolády. Roládu pocukrujeme a necháme asi 30 minut odpočinout.

## Ingredience

- ✓ Na těsto - 5 vajec
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 pudink v prášku Originál - vanilka Dr. Oetker
- ✓ 5 lžic cukru moučka
- ✓ 2 lžíce vody
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ špetka soli
- ✓ 5 lžic studeného mléka
- ✓ Na krém - 1 smetana ke šlehání 33%
- ✓ 100 g bílé čokolády
- ✓ 1 smeta - fix
- ✓ 1 pudink bez vaření Crème Olé vanilka
- ✓ 100 g mletých mandlí

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

