

# Čokoládová roláda



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**2216** kalorií , **0 g** cukrů , **125 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cokoladova-rolada>

## Příprava

Ušleháme sníh z 3 bílků a vody. Přidáme 120 g cukru. Opatrně vmícháme žloutky, mouku, 2 lžičice škrobové moučky, kakao a kypřící prášek do pečiva. Na plech dáme pečící papír, na který nalijeme těsto. Stěrkou rovnoměrně rozetřeme po pečícím papíru. Pečeme 15 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Upečené těsto přendáme na nový list pečícího papíru a původní sloupneme. Těsto i s pečícím papírem pevně srolujeme, zabalíme do utěrky a necháme chladnout. Mezitím si z čokolády na vaření, mléka, 2 lžic škrobové moučky, 20 g cukru, másla a vanilkového cukru připravíme čokoládový krém (viz. související recepty). Těsto rozbalíme a potřeme vrstvou čokoládového krému a opět srolujeme. Rozkrájíme na plátky a dáme na talíř.

## Ingredience

- 3 vejce
- 140 g cukru krystalu
- 80 g polohrubé mouky
- 20 g kakaa
- 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- 100 g čokolády na vaření
- 125 ml mléka
- 4 lžičice škrobové moučky
- 125 g másla
- 1 vanilkový cukr
- 3 lžičice vody

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník