

Dvoubarevná roláda s marmeládou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

587 kalorií , **2 g** cukrů , **7 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvoubarevna-rolada-s-marmeladou>

Příprava

Plech vyložíme pečícím papírem. Kakao rozmícháme ve studeném mléce. Mouku prosijeme se škrobem a promícháme. Žloutky oddělíme od bílků. Do bílků přidáme sůl, vodu, moučkový a vanilkový cukr. Šleháme šlehačem asi 5 minut, poté přidáme žloutky a mouku se škrobem. Polovinu vymíchaného těsta nalijeme na plech. Do druhé poloviny zapracujeme rozmíchané kakao s mlékem a rozlijeme ho mezi světlé těsto. Povrch stěrkou urovnáme a vložíme do předehřáté trouby na 200°C a pečeme asi 15 minut. Upečenou roládu převrátíme na plochu posypanou moučkovým cukrem a odstraníme papír. Celý povrch potřeme pikantní ne moc hustou marmeládou a stočíme do rolády. Po vychladnutí pocukrujeme.

Ingredience

- 5 vajec
- 2 lžíce hladké mouky
- 4 lžíce bramborového škrobu
- 1 vanilkový cukr
- 5 lžic cukru moučka
- 2 lžíce vody
- 2 lžíce kakaa
- 2 lžíce polotučného mléka
- 1 špetka soli
- pikantní marmeláda

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rychlovka, Návštěva, Rodina, Moučník

