

# Kakaová roláda s marmeládou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

974 kalorií , 2 g cukrů , 38 g tuků , 41 g bílkovin

Autor: JanaB

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

## Příprava

Plech vyložíme papírem na pečení. Kakao rozmícháme se studeným mlékem a oddělíme bílky od žloutků. Bílky vyšleháme s vodou a špetkou soli a potom zašleháme prosátý moučkový cukr. Přidáme žloutky, rozšleháme, poté mouku s pudinkovým práškem a nakonec kakao rozmíchané v mléce. Těsto vylijeme na připravený plech, povrch urovnáme a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Pečeme asi 15 minut - dle trouby. Upečený plát překlopíme na pocukrovanou plochu, papír stáhneme a ihned potřeme pikantní ne moc hustou marmeládou. Plát stočíme do rolády a dáme vychladnout. Studenou kakaovou roládu s marmeládou pocukrujeme a nakrájíme.

## Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 5 lžic moučkového cukru
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 sáček kakaového pudinkového prášku
- ✓ 5 lžic plnotučného mléka
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 2 lžíce vody
- ✓ špetka soli
- ✓ ovocná marmeláda

## Kategorie

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

