

Kakaová roláda s rybízovou marmeládou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

982 kalorií , 1 g cukrů , 36 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Plech vyložíme pečícím papírem a lehce ho potřeme olejem. Kakao promícháme se škrobem a kypřícím práškem. Bílky se špetkou soli, lžící vody a polovinou cukru vyšleháme do pevného sněhu - asi 3 minuty. Zvlášť vyšleháme žloutky s druhou polovinou cukru do pěny a poté zašleháme směs škrobu, kakaa a prášku do pečiva. Nakonec lehce vařečkou vmícháme sníh. Těsto vylijeme na připravený plech a povrch urovnáme. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 8 minut. Upečený piškot i s papírem stáhneme z plechu a necháme vychladnout. Poté papír opatrně stáhneme, piškot potřeme marmeládou a stočíme do rolády. Před krájením roládu pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 30 g kakaa
- ✓ 15 g kukuřičného škrobu
- ✓ 2 lžice vody
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ rybízová marmeláda
- ✓ slunečnicový olej

Kategorie

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

