

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 sněh. 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 lžíce 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

