

Kakaová roláda se šlehačkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

952 kalorií , **1 g** cukrů , **43 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: misulinecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaova-rolada-se-slehackou>

Příprava

Žloutky oddělíme od bílků. Z bílků vyšleháme sníh do tuha, za stálého šlehání postupně přidáme žloutky, cukr, kakao a vyšleháme. Nalejeme na plech vyložený pečicím papírem a dáme do předehřáté trouby péct tak na 200 stupňů, asi na 8 - 10 minutek. Hlídáme. Ještě teplou stočíme i s pečicím papírem a chvíli necháme odpočinout. Pak stáhneme papír a necháme vystydnout. Šlehačku vyšleháme s vanilkovým cukrem do tuha. Část šlehačky natřeme na roládu a zatočíme. Zbytkem šlehačky ozdobíme roládu. Dáme do ledničky vychladit.

Ingredience

- 6 vajec
- 80 g cukru moučka
- 2-3 lžíce kakaa
- 500 ml smetana ke šlehání (šlehačka)
- 2 sáčky vanilkového cukru

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Návštěva, Rodina, Moučník

