

Kakaová roláda



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

1475 kalorií , 1 g cukrů , 116 g tuků , 58 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Čokoládu Ledové kaštiny rozpustíme ve šlehačce a necháme přejít varem. Poté dáme směs nejméně na hodinu do chladničky. Žloutky vyšleháme s cukrem a stěrkou vmícháme kakao a ušlehaný sníh z bílků se špetkou soli. Těsto pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem při 200 °C - asi 10 minut. Po upečení stáhneme papír a plát stočíme do rolády. Necháme vychladnout. Vychlazenou šlehačku ušleháme se ztužovačem. Plát s ní potřeme a opět stočíme do rolády. Před podáváním a krájením roládu pocukrujeme.



Tip k receptu

Doba přípravy je uvedena bez doby chlazení.



Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 6 lžic kakaa
- ✓ 6 lžic cukru krupice
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 balení smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 1 balení ztužovače šlehačky
- ✓ 1 balení Ledových kaštanů (čokoláda)

Kategorie

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