

Nadýchaná piškotová roláda s tvarohovo-ovocnou náplní



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 6min
Celkový čas: 21min , Porce: 6

1983 kalorií , **1 g** cukrů , **100 g** tuků , **97 g** bílkovin

Autor: LUSYLIE

Odkaz: <https://srecepty.cz/nadychana-piskotova-rolada-s-tvarohovo-ovocnou-naplni>

Příprava

Připravíme tuhý sníh z bílků našleháme žloutky s cukrem, do kterých postupně zlehka vmícháme sníh, dále po lžících lehce vmícháváme polohrubou mouku, pomerančovou a citronovou kůru. Takto připravené těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme do zrudnutí cca 6 - 8 minut, dle trouby na 180°C. Ještě horký piškot překlápíme pomocí navlhčené utěrky z plechu a teplý zarolujeme. Potřeme domácí ovocnou marmeládou. Mezitím si vyšleháme 500 g tvarohu s 200 ml smetany ke šlehání, cukrem dle chuti a jednou lžící pomerančové šťávy. Po vychladnutí naplníme krémem, srolujeme. Necháme zatuhnout v ledničce.

Ingredience

- 5 slepičích vajec
- 5 lžic cukru moučka
- 5 lžic polohrubé mouky
- 1 balení vanilkového cukru
- troška citronové kůry
- troška pomerančové kůry
- 500 g tvarohu
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 2 lžíce cukru moučka
- 1 lžíce pomerančové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Návštěva, Rodina, Moučník

