

Ovocná kynutá roláda s pudinkem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 22 min
Celkový čas: 1 h 22 min , Porce: 6

3423 kalorií , **0 g** cukrů , **155 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocna-kynuta-rolada-s-pudinkem>

Příprava

Z droždí, půl lžičce krystalového cukru a 1 dcl mléka připravíme kvásek. Mouku prosejeme, smícháme s kváskem, se žloutky, s moučkovým cukrem, olejem, s 1,5 dcl mléka a vypracujeme vláčné hladké těsto. Necháme vykynout. Mezitím ovoce dáme okapat a uvaříme hustý pudink z mléka, 3 lžic krystalového cukru a vanilkových prášků. Vychladíme. Vykynuté těsto vyválíme, posypeme mletými piškoty, pak rozložíme ovoce nakrájené na menší kousky, lžičkou rozetřeme pudink, roládu zavineme a přeložíme na tukem vymazaný plech. Pečeme při 180 °C asi 22 minut. Posypeme moučkovým cukrem a nakrájíme.



Tip k receptu

Nemusíme použít vanilkový pudink, hodí se i čokoládový, jahodový.



Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 5 lžic cukru moučka
- ✓ 150 ml rostlinného oleje
- ✓ 30 g droždí (kvasnice)
- ✓ 3,5 lžičce cukru krystal
- ✓ 600 ml mléka
- ✓ 1 hrneček mletých dětských piškotů
- ✓ 2 vanilkové pudinkové prášky
- ✓ 1 konzerva jahod
- ✓ 1 konzerva broskví
- ✓ 1 konzerva ananasu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník