

# Roláda s broskvemi a se šlehačkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 2

**1306** kalorií , **1 g** cukrů , **24 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** marcelinak

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rolada-s-broskvemi-a-se-slehackou>

## Příprava

Žloutky vyšleháme s polovinou cukru do pěny. Z bílků a zbylého cukru ušleháme pevný sníh. Obě hmoty spojíme a nakonec do směsi vmícháme prosátou mouku. Hotové těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 12 minut. Po upečení otočíme na lehce pomoučněnou utěrku a necháme vychladnout. Teprve pak opatrně odtrhneme pečící papír. Smetanu vyšleháme s cukrem a ztužovačem na pevnou šlehačku. Dvě třetiny rozetřeme na upečený plát a na šlehačku poklademe na kousky nakrájené broskve. Pomocí utěrky stočíme do rolády, pak zabalíme do alobalu a pevně utáhneme. Dáme do chladničky asi na hodinu ztuhnout. Po ztuhnutí roládu s broskvemi a šlehačkou rozbalíme a celý povrch potřeme zbylou šlehačkou. Roládu obalíme v hrubě nastrohané hořké čokoládě.

## Ingredience

- ✓ 60 ks půlených broskví
- ✓ 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 2 ztužovače šlehačky
- ✓ 20 g cukru krupice
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 4 vejce
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ 120 g polohrubé mouky

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Návštěva, Moučník