

Roláda s čokokysankou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

1469 kalorií , **1 g** cukrů , **70 g** tuků , **127 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rolada-s-cokokysankou>

Příprava

Plech vyložíme papírem na pečení. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny a potom zašleháme mouku s kypřícím práškem do pečiva. Do vyšlehané směsi stěrkou opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto rozetřeme na připravený plech, vložíme do předehřáté trouby na 200°C a pečeme asi 12 - 15 minut (dle trouby). Na stůl rozložíme utěrku, na ní dáme upečený plát i s papírem a přikryjeme dalším čistým papírem a roládu stočíme i s utěrkou. Ve vodní lázni rozeřejeme nalámanou čokoládu a vmícháme zakysanou smetanu. Roládu rozvineme, odstraníme papír a ve slabé vrstvě potřeme čokoládou. Roládu stočíme, pocukrujeme a dáme vychladit, studenou nakrájíme.

Ingredience

- 5 vajec
- 5 lžic polohrubé mouky
- 5 lžic cukr moučka
- špetka soli
- 2 špetky kypřícího prášku do pečiva
- 100 g čokolády s 50% kaka
- 100 g zakysané smetany 16%

Kategorie

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

