

Roláda s jahodovou šlehačkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

678 kalorií , 14 g cukrů , 42 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: veka

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

Příprava

Vejce s cukrem ušleháme ručním šlehačem. Postupně do směsy přidáváme kakao a zlehka zamícháme. Nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 180 C asi 15 minut. Vytáhneme z trouby a necháme chvíli zchladnout, pak překlopíme na utěrku a srolujeme do rolády. Smetanu ušleháme dotuha, přidáme na malé kousky nakrájené jahody, roládu rozmotáme, zbavíme papíru, potřeme šlehačkou, opět smotáme a necháme vychladnout.

Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 120 g cukru krupice
- ✓ 25 g kakaa
- ✓ 2 kelímky smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 200 - 300 g jahod

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník