

Roláda s jogurtem a jahodovou marmeládou



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

924 kalorií , 3 g cukrů , 27 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/rolada-s-jogurtem-a-jahodovou-marmeladou>

Příprava

Ve vodní páře ušleháme vejce a cukr, dokud směs není dostatečně tuhá. Směs odstavíme. Přidáme mouku a vodu. Promícháme a nalijeme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem. Pečeme 8-10 minut v předehřáté troubě na 220 °C. Upečené těsto přendáme na nový list pečícího papíru a původní sloupneme. Těsto i s pečícím papírem pevně srolujeme, zabalíme do utěrky a necháme chladnout. Jogurt smícháme s cukrem moučkou dle chuti. Těsto rozbalíme a potřeme vrstvou jahodové marmelády a jogurtu. Opět srolujeme a dáme na talíř.



Tip k receptu

Okraje můžeme namočit do jahodovo-citronové polevy, kterou připravíme tak, že do tuha ušleháme bílek z 1 vejce, 2-3 lžičky cukru moučky, šťávu z jednoho citrónu a lžičku jahodové marmelády.

Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 125 g polohrubé mouky
- ✓ 1 lžička horké vody
- ✓ 250 ml bílého jogurtu
- ✓ 250 g jahodové marmelády
- ✓ cukr moučka

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník