

Roláda s olé tvarohem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

1327 kalorií , 1 g cukrů , 37 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Vyšleháme pevný sníh z bílků. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny a zašleháme mouku. Do žloutkové směsi přidáme ušlehaný sníh, poprášíme kypřícím práškem a lehce jej vařečkou zapracujeme. Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení a dáme do předehřáté trouby na 200° °C a pečeme asi 10 minut. Než se nám těsto upeče, tak nakrájíme jahody na tenké plátky. Do mísy dáme cukr, tvaroh a mléko. Krátce prošleháme a za stálého šlehání elektrickým šlehačem přisypáváme pudinkový prášek. Od zhoustnutí krému šleháme ještě 3 minuty. Upečený plát i s papírem převrátíme na pracovní plochu, stáhneme papír a povrch rovnoměrně potřeme vyšlehným tvarohem. Poklademe plátky jahod asi tak do poloviny a zavineme do rolády. Nakonec roládu pocukrujeme.



Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 5 lžic cukru moučka
- ✓ 5 lžic polohrubé mouky
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ Krém - 1 kostka jemného tvarohu
- ✓ 1 pudink bez vaření Crème Olé kokos
- ✓ 250 ml plnotučného mléka
- ✓ 3 lžice cukru moučka
- ✓ čerstvé jahody

Kategorie

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