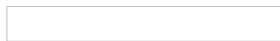


# Roláda s tvarohem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 1

**1533** kalorií , **1 g** cukrů , **65 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** Zdenka Obertová

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

## Příprava

Vejce s cukrem vyšleháme dotuha, aby uvnitř lžíce sama stála. Potom přidáme mouku a lehce promícháme. Vymažeme a vysypeme moukou plech a na něj rozetřeme rovnoměrně těsto. Pečeme v předehřáté troubě asi 10 minut na 150 °C. Připravíme si utěrku posypanou moučkovým cukrem a upečené těsto na ni vyklopíme. Plníme tvarohem, kompotovanými (čerstvými) jahodami. Zabalíme a posypeme cukrem nebo polijeme rozpuštěnou čokoládovou polevu.

### Tip k receptu

Jahody můžeme nahradit jiným ovocem dle vlastního výběru.

## Ingredience

- 5 vajec
- 5 lžic cukru krystalu
- 5 lžic polohrubé mouky
- 250 g tučného tvarohu
- 1 konzervu jahod
- 100 g čokolády na vaření

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Klasika, Návštěva, Dezert