

Vanilková roláda Jessy

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

2404 kalorií , **1 g** cukrů , **133 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanilkova-rolada-jessy>

Příprava

Oddělíme žloutky a bílky. Z bílků ušleháme tuhý sníh, postupně přidáme 150 g moučkového cukru a šleháme do tuha. Do tuhého sněhu vmícháme žloutky a nakonec prosátou mouku s kypřicím práškem. Těsto nalijeme na plech, vyložený pečicím papírem, uhladíme stěrkou a dáme péct do předehřáté trouby při teplotě asi 180°C po dobu asi 20-25 minut. Upečený piškot ihned vyklopíme na utěrku posypanou moučkovým cukrem, navlhčíme pečicí papír a sundáme ho. Ještě teplý plát těsta stočíme do rolády. Náplň: Puding uvaříme s 1 lžící cukru krupice a mlékem na hustý krém, který necháme za občasného míchání vychladnout. Máslo vymícháme s 2 lžicemi moučkového cukru do pěny. Do máslové hmoty postupně přidáme pudingový krém a vše spolu dobře vyšleháme. Vychladlý piškot opatrně rozvineme. Piškot potřeme vanilkovým krémem a zase ho stočíme do rolády. Polevu rozežřejeme podle návodu na obalu a polijeme jí roládu. Polevu rovnoměrně rozečtříme štětečkem po celém povrchu rolády. Aby roláda s vanilkovým krémem při krájení nepraskala, nahřejeme nůž nad sporákem (přímo na plotýnce).

Ingredience

- 5 vajec
- 150 g + 2 lžice cukru moučka
- 150 g polohrubé mouky
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- 350 ml mléka
- 1 lžice cukru krupice
- 125 g másla
- 1 sáček čokoládové polevy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

