Jahodová roláda

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
8 žloutků
4 bílky
100 g cukru
80 g hrubé mouky
20 g Solamylu
jahody
šlehačka ušlehaná se ztužovačem

Postup

Postup přípravy: Polovinu cukru utřeme se žloutky do pěny, bílky ušleháme do tuhého sněhu a zašleháme do nich druhou polovinu cukru a spojíme se žloutkovou pěnou. Přidáme mouku smíchanou se Solamylem a celé lehce promícháme. Plech vyložíme pečícím papírem, opatrně na něj rozetřeme těsto a pečeme cca 8-10 min. na 220 °C. Ihned po upečení sundáme z plechu i s papírem a překlopíme horní stranou na vlhkou utěrku, sloupneme papír a roládu i s utěrkou zarolujeme a necháme téměř vychladnout. Pak znovu rozvineme, namažeme šlehačkou (ušlehanou se ztužovačem), poklademe nadrobno krájenými jahodami a opatrně zavineme. Povrch potírám zbytkem šlehačky a obložím plátky jahod.

Poznámka: na náplň lze použít i jakýkoliv jiný krém, stejně tak i jiné ovoce. Tato roláda se mi ještě nikdy při rolování nezlomila.