

Roláda s citrónovou šlehačkou

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vejce

90 g cukru

0,5 sáčku vanilkového cukru

100 g hladké mouky

sůl

0,25 kypřicího prášku

20 g másla

2 plata želatiny

0,25 lžičky nastrouhané citrónové kůry

3 lžice citrónové šťávy

100 ml smatany

2 lžice moučkového cukru

Postup

Troubu rozejdeme na 200 °C. Vejce, 2 lžice vařící vody, 60 g cukru, vanilkový cukr a sůl našleháme do pěny. Vmícháme mouku s práškem a nakonec rozpuštěné máslo. Těsto vylijeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme 12 minut. Korpus ihned zarolujeme. Namočíme želatinu, svaříme cukr s citrónovou kůrou a 2 lžecemi vody. Želatinu v nich rozpustíme a 20 minut chladíme. Vmícháme jí do našlehané smetany. Korpus rozvineme a potřeme šlehačkovou hmotou. Roládu opatřeně zavineme a necháme min. 2 hodiny chladit. Pak posypeme moučkovým cukrem a nakrájené podáváme.