

Celozrnná roláda s pohankovou náplní

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Z bílků ušleháme tuhý sníh spolu s cukrem, vmícháme žloutky a mouku, nalijeme na plech vyložený pečícím papírem, stejnoměrně rozetřeme a pečeme asi 8 minut. Připravíme náplň: uvaříme pohanku asi ve 3 dl vody. Ve čtvrt litru vody uvaříme hustý pudink a vmícháme želatinu namočenou v troše studené vody. Spojíme cukrem, pohankou, ovocem a po zchladnutí touto směsí potřeme upečený plát, srolujeme a po zaležení krájíme