

Chlazená roláda

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce hladké mouky

1 vejce

250 dkg másla

Krém::

1 lžička jedlé sody

1 lžíce oleje

2 dcl mléka

6 žloutku

2 lžíce kakaa

6 bílků

20 dkg ml. cukru

2 ks vanilkového cukru

20 dkg ml. cukru

2 lžíce kakaa

Postup

1. Bílky vyšleháme s ml. cukrem.
2. Žloutky vyšleháme s 1 lžící oleje. Směs smícháme a přidáme 2 lžíce kakaa a 1 lžičku sody.
3. Dáme na pečicí papír a pečeme ve vyhřáté troubě.
4. Krém: Vejce, mouku a máslo vyšleháme a rozdělíme na 2 části. Do 1. části přidáme 2 vanilkové cukry a do 2. části kakao a cukr, pořádně vyšleháme.
5. Natřeme postupně na upečený plát a dáme do lednice dobře vychladit.