

Chlazená roláda

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 bílků
20 dkg ml. cukru
6 žloutku
1 lžíce oleje
2 lžíce kakaa
1 lžička jedlé sody
Krém:
2 dcl mléka
1 vejce
3 lžíce hladké mouky
250 dkg másla
2 ks vanilkového cukru
2 lžíce kakaa
20 dkg ml. cukru

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.