

Šlehačková roláda

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 vajec

4 lžice kakaa

100 g cukru

1 šlehačka

ořechy

rozinky

Postup

1. Žloutky, cukr a kakao utřeme dohladka, přidáme sníh z bílků. Těsto rozetřeme na máslem vymazaný alobal a pečeme asi 7 min ve středně vyhřáté troubě. 2. Vychladlé potřeme ušlehanou šlehačkou, posypeme oříšky, rozinkami a srolujeme. Dáme na několik hodin do lednice.