

Celozrnná roláda s pohankovou náplní

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vejce

4 lžice krupicového cukru

6 lžic celozrnné mouky (grahamová, sójová, amarantová a hladká pšeničná)

100 g pohanky

1 vanilkový nebo oříškový pudink

1 vanilkový nebo hroznový cukr

1 želatina

1 balení kandovaného ovoce

100 g rozinek

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.