

Kakaovo-malinová roláda

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

6 bielkov spolu s kakaom vyšľaháme so 120 g cukru, najlepšie trstinového, na tuhý sneh. 70 g cukru a žĺtky vyšľaháme do peny a pridáme kakao. Do tejto zmesi postupne ručne zašľaháme tuhý sneh. Cesto vylejeme na plech vyložený papierom na pečenie, ktorý sme potreli trochou masla. Pečieme 8 minút pri 200 stupňoch C. Cesto po upečení necháme vychladnúť na plechu. Nie je potrebné ho hneď rolovať. Pripravíme si krém z vyšľahanej smotany s 2 lyžičkami cukru a pridáme tvaroh. Vychladené cesto natrieme krémom a naň položíme čerstvé maliny. Cesto stočíme do rolády a necháme vychladnúť v chladničke.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Maliny čerstvé** - 125 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Maslo** - 10 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

