



Kakaová roláda s malinovou náplní

1 roláda



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

1 balení Piškotové variace Dr. Oetker
50 ml voda
50 ml olej
3 ks vejce
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na náplň:

1 balíček Malinová náplň Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni směs s vodou, olejem a vejci podle návodu na obale a přidáme kakao. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: 7 - 10 minut

- 2 Po vyjmutí z trouby plát překlopíme na nový pocukrovaný papír na pečení a papír, na kterém se plát pekl, odstraníme. Plát spolu s pocukrovaným papírem na pečení zarolujeme, můžeme zabalit do vlhké utěrky a necháme zcela vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně připravíme náplň podle návodu na obale.
- 4 Po vychladnutí plát rozbalíme a odstraníme papír na pečení. Potřeme náplní a zarolujeme.
- 5 Roládu uložíme asi na hodinu do chladničky ztuhnout.

Tip:

- Povrch rolády můžeme pocukrovat nebo potřít Polevou Dr. Oetker.

