







Nadýchaná roláda

6 porcí    střední obtížnost  do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň z bílků tuhý sníh. Přidáme žloutky, cukr a Solamyl smíchaný s kůrou. Nešleháme, jen opatrně promícháme. Těsto nanese na plech vyložený papírem na pečení potřeny olejem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Horký plát překlápíme na utěrku a stáhneme papír na pečení. Plát srolujeme a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem nastaveným na střední stupeň smetanu do polotuha. Přidáme vanilkový cukr, Smeta-fix a zakysanou smetanu a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň dotuha.
- 4 Vychladlý plát rozrolujeme, potřeme náplní a opět srolujeme. Uložíme ztuhnout do chladničky.

Tip:

- Povrch rolády můžeme posypat moučkovým cukrem nebo polít Polevou světlou Dr. Oetker.

Přísady::

Na těsto:

5 ks bílek
5 ks žloutek
100 g cukr
2 zarovnaných PL Solamyl bez lepku Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker

Na náplň:

250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
150 g zakysaná smetana

Ještě potřebujeme:

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





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537