



Roláda jahodové potěšení

asi 16 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta ušleháme v míse žloutky, 30 g cukru a vanilínový cukr elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Bílky a 80 g cukru ušleháme dotuha. Žloutkovou pěnu a tuhý sníh ručně smícháme. Mouku smícháme s kypřicím práškem, prosetým kakaem a ručně vmícháme do směsi. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Piškotový plát vyklopíme na pocukrovaný papír na pečení. Stáhneme papír, na kterém se roláda pekla a roládu srolujeme.
- 3 Na přípravu náplně smícháme jogurt, moučkový a vanilínový cukr dohladka. Smetanu ušleháme se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku smícháme s jogurtem a opatrně vmícháme kousky jahod.
- 4 Vychladlý plát rozvineme a potřeme džemem. Náplň rozetřeme na džem a zavineme. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
papír na pečení

Na těsto:

4 ks žloutek
30 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
4 ks bílek
80 g cukr
90 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na náplň:

250 g jogurt bílý polotučný
60 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
250 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker
250 g jahody (nakrájené)
150 g džem jahodový

Na posypání:

2 zarovnaná PL moučkový cukr

