







# Roláda s vanilkovým krémem

1 roláda    pro zkušené  do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta z bílků vyšleháme tuhý sníh, postupně přidáme moučkový cukr a vyšleháme dotuha. Do tuhého sněhu vmícháme žloutky a nakonec prosátou mouku s kypřicím práškem. Těsto vylijeme na plech vyložený papírem na pečení a uhladíme stěrkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 - 25 minut**

- 2 Upečený piškot ihned vyklopíme na utěrku posypanou moučkovým cukrem, navlhčíme papír na pečení a stáhneme. Ještě teplý plát těsta stočíme do rolády.
- 3 Na náplň uvaříme pudink s cukrem a mlékem na hustý krém, který necháme za občasného míchání vychladnout. Máslo vyšleháme s moučkovým cukrem do pěny. Do máslové hmoty postupně přidáme pudinkový krém a vše dobře vyšleháme.
- 4 Vychladlý piškot opatrně rozvineme. Džem protřeme přes sítko, aby se lépe roztíral. Nejprve piškot potřeme džemem, potom vanilkovým krémem a stočíme do rolády.

## Přísady:

### Na piškotové těsto:

5 ks bílek  
150 g moučkový cukr  
5 ks žloutek  
150 g mouka polohrubá  
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
350 ml mléko polotučné  
1 zarovnaná PL cukr  
125 g máslo  
2 PL moučkový cukr

### Na ozdobení:

3 - 4 PL džem malinový  
1 balíček Poleva mléčná Dr. Oetker





- 5 Polevu připravíme podle návodu na obale a nanese na roládu. Polevu rovnoměrně rozetřeme štětečkem po celém povrchu rolády.

Tip:

- Aby roláda při krájení nepraskala, nahřejeme nůž např. nad sporákem, přímo na plotýnce.

