



# Šťavnatá roláda s jahodami

1 roláda



střední obtížnost

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků a cukru elektrickým ručním šlehačem tuhý sníh. Postupně zašleháváme po jednom žloutku. Přidáme mouku, kypřicí prášek a olej a 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 12 minut**

- 2 Horký plát i papírem srolujeme a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně připravíme dort-želé s vodou a cukrem podle návodu na obale. V míse vyšleháme tvaroh s dřením z lusku a cukr elektrickým ručním šlehačem dohladka. Z plátu stáhneme papír na pečení a potřeme asi  $\frac{3}{4}$  náplně. Čtyři jahody nakrájíme na malé kousky a nanese na náplň. Na jahody po lžičkách nanese tuhnoucí želé. Plát zarolujeme, utáhneme papírem na pečení a uložíme asi na hodinu do chladničky ztuhnout. Před podáváním povrch nazdobíme zbylou náplní a na plátky nakrájenou jahodou.

## Přísady::

### Na těsto:

4 ks bílek  
4 zarovnané PL xylitol nebo jiný cukr  
4 ks žloutek  
4 zarovnané PL hladká mouka  
špaldová  
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
2 PL olej

### Na náplň:

1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker  
250 ml voda  
3 zarovnané PL cukr  
500 g tvaroh polotučný  
1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker  
2 zarovnané PL xylitol nebo jiný cukr  
5 ks jahody větší

### Ještě potřebujeme:

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

