



Zasněžená banánová roláda

1 roláda



snadná příprava

do 40 minut



Přísady:

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

5 ks bílek
5 ks žloutek
5 zarovnaná PL cukr
6 zarovnaná PL hladká mouka

Na náplň:

500 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
1 - 2 ks banán
100 g kokos strouhaný

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni z bílků tuhý sníh. Žloutky s cukrem vyšleháme na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku a nakonec zlehka vařečkou vmícháme sníh. Těsto nanese na plech vyložený papírem na pečení a rovnoměrně rozetřeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 8 minut

- 2 Plát vyklopíme na papír na pečení posypaný moučkovým cukrem. Papír, na kterém se plát pek, opatrně stáhneme. Přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme smetanu s vanilkovým cukrem a Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Polovinu šlehačky rovnoměrně rozetřeme na plát. Na kraj delší strany položíme podélně oloupané banány a plát pomocí papíru na pečení zarolujeme. Druhou polovinou šlehačky roládu potřeme a obalíme v kokosu. Roládu uložíme na 1 hodinu do chladničky.





Tip:

- Banán můžeme nahradit kiwi nebo čerstvými jahodami a kokos opraženými mandlovými plátky.

