

Ingrediencie

cesto: 5 vajec, 5 lyžíc práškového cukru, 5 lyžíc polohrubej múky, štipka prášku do pečiva

plnka: 1 čokoládový práškový puding, 1 vanilkový cukor, 300 ml mlieka, 100 g horkej čokolády, 5 lyžíc práškového cukru, 250 g masla

d'alej: 2 banány

Postup

Oddelené žĺtka vyšľaháme s cukrom do hustej peky, prisypeme múku zmiešanú s práškom do pečiva, zvolna všetko premiešame a opatrne vmiešame tuhý sneh z bielkov. Cesto rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 10 minút. Po upečení ešte horúci plát preklopíme na čistú utierku, stiahneme papier a cesto zrolujeme do rolády. Necháme vychladnúť.

Medztým si pripravíme plnku: Pudingový prášok rozmiešame v chladnom mlieku a uvaríme hustý puding. Po odstavení vmiešame na kúsky polámanú čokoládu a miešame tak dlho, pokiaľ sa čokoláda nerozpustí. Puding potom schladíme za občasného miešania v studenom kúpeli. Zvlášť ušľaháme maslo s cukrami a vychladnutý puding postupne vmiešame. Pripravíme si olúpané banány. Vychladnutú roládu rozbalíme a plát potrieme vyšľahaným krémom. Trochu si necháme na ozdobenie vrchu rolády. Na predný okraj potretého plátu uložíme vedľa seba dva banány a do plátu ich zarolujeme. Povrch hotovej rolády potrieme zvyšným krémom. Necháme v chlade stuhnúť.

Čokoládovo - banánová roláda

Streda, 23 Január 2013 12:25

