

Ingrediencie

cesto: 6 vajec, 6 lyžíc kryštálového cukru, 2 lyžice kakaa, 1 lyžička sódy bikarbóny, 6 lyžíc polohrubej múky

plnka: [vanilkový krém](#)

d'alej: 1 konzerva ananásu kocky, jahodový džem

Postup

Žltka s cukrom vyšľaháme do bielej peny. Postupne vmiešame kakao, múku so sódou bikarbónou a nakoniec opatrne vmiešame tuhý sneh z bielkov. Cesto rozotrieme na veľký plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 190 stupňov. Upečené cesto preložíme na čistú utierku, opatrne stiahneme papier a stočíme do rolády. necháme vychladnúť.

plnka: pripravíme si krém podľa [tohto receptu](#) .

Vychladenú roládu potrieme jahodovým džemom, natrieme krémom a rozložíme na krém odkvapkaný ananás. Zrolujeme a necháme v chlade stuhnúť. Pred podávaním vrch rolády pocukrujeme.

Ananásová roláda

Nedeľa, 24 Február 2013 15:25

