

Ingrediencie

cesto: 6 žĺtky, 80 g cukru krupica, nastrúhaná kôra z 1/2 citróna, 4 bielky, 50 g cukru, 100 g hladkej múky

plnka: 250 g bieleho jogurtu, 80 g cukru, šťava z jedného citróna, 250 ml smotany na šľahanie, balíček želatinového stužovača, 100 ml vlažnej vody, malinový džem

Postup

Žĺtky, 80 g cukru a citrónovú kôru vyšľaháme ručným šľahačou do bielej peny. Bielky s 50 g cukru ušľaháme do tuhej peny. Spolu s múkou zľahka vmiešame do žĺtkovej peny. Cesto rovnomerne rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a upečieme.

Upečený plát vyklopíme na utierku vysypanú práškovým cukrom. Na prípravu plnky vymiešame jogurt s cukrom, citrónovou šťavou a kôrou. Šľahačku vyšľaháme do tuha. Želatinový stužovač spolu s vodou pripravíme podľa návodu na obale a zamiešame do jogurtovej hmoty. Nakoniec zľahka vmiešame ušľahanú šľahačku. Náplň vložíme na 15 minút do chladničky. Keď začne náplň mierne tuhnúť natrieme ju na vychladnutý plát, ktorý sme potreli malinovým džemom. Zrolujeme, posypeme práškovým cukrom a podávame.



Citrónová roláda

Sobota, 12 December 2015 17:40

