

RYCHLÁ ROLÁDA

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Těsto:

6 ks vejce
20 dkg cukr krupice
20 dkg polohrubá mouka

Náplň:

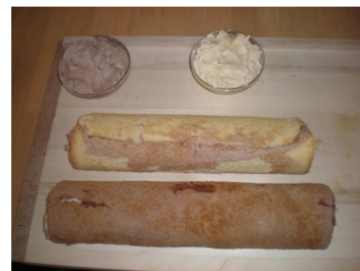
Pudink – uvařený dle návodu
Máslo
Cukr
Marmeláda
Banán
Kakao – tmavá varianta

POSTUP:

Z bílků ušleháme sníh, do tuhého sněhu přidáme žloutky, cukr, zlehka vmícháme mouku. Při tmavé variantě rolády obarvíme světlé těsto kakaem. Těsto rovnoměrně rozetřeme na pečícím papíře vyložený plech a pečeme při 180°C dozlatova.



Připravíme si krémy. Vanilkový pudink uvaříme dle návodu, necháme vychladnout. Do vychladlého přidáme změkklé máslo a cukr dle chutí. Pokud chceme mít krém tmavý, přidáme kakao. Krémy dáme vychladit do lednice. Upečené rolády necháme vychladnout, potřeme marmeládou, krémem, naplníme banánem a srolujeme.



Stočené rolády potřeme krémem, posypeme nastrohanou čokoládou nebo kokosem. Dáme vychladit do lednice.

