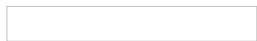


Blesková roládka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 8

658 kalorií , **1 g** cukrů , **30 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bleskova-roladka>

Příprava

Uděláme si piškot - žloutky utřeme s cukrem, postupně přimícháme mouku a nakonec pomaličku a opatrně přidáme ušlehaný sníh z bílků. Do sněhu přidávám špetičku soli. Těsto rozetřeme na pečicí papír a pečeme v mírně rozehřáté troubě do růžova cca 10-15 minut. Po upečení si dáme na těsto utěrku a zarolujeme roládu - když je roláda vlažná opatrně odrolujeme a sundáme jak pečicí papír tak utěrku. Natřeme krémem, který jsme připravili dle návodu na obalu a ještě posypeme kakaem - udělá to na řezu pěkný efekt. Zarolujeme a ještě potřeme krémem na vrchu roládky a posypeme kakaem. Vychladíme.

Ingredience

- 4 vejce
- 4 lžíce polohrubé mouky
- 4 lžíce cukru krupice
- špetku soli
- 1 krém v prášku vanilkové příchuti
- 2 lžíce kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Návštěva, Rodina, Moučník