

Višňová roláda



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 8

1265 kalorií , **1 g** cukrů , **32 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/visnova-rolada>

Příprava

Piškotová roláda: Troubu předehřejeme na 170°C. Ze žloutků, 5 lžic vody a moučkového, vanilkového cukru ušleháme hustý krém. Prosejeme do něj mouku, přidáme kakao a zlehka vmícháme sníh z bílků. Pečeme na pečícím papíru na plechu asi 15 minut. Upečené překlápíme na pocukrovanou utěrku, opatrně sejmemo pečící papír a pomocí utěrky stočíme do rolády. Necháme vychladnout. Višňová náplň: 250 ml šťávy z višně dáme vařit. Zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou v malém množství studené vody a osladíme. Přidáme višně a necháme vychladit. Smetanu a ztužovač ušleháme. Roládu rozbalíme, začátek potřeme višňovou hmotou, zbytek smetanou a opět stočíme. Celou ještě potřeme smetanou a sypeme strouhanou čokoládou. Zdobíme višněmi.

Tip k receptu

Do višňové náplně můžeme použít 40 ml višňové pálenky.

Ingredience

- 5 vajec
- 125 g cukru moučky
- 1 vanilkový cukr
- 100 g polohrubé mouky
- 10 g kakaa
- 5 lžic vody
- 1 konzervu višně
- 1 lžíci škrobové moučky
- 1-2 lžíce cukru krupice
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 2 ztužovače šlehačky
- 1 čokoládu na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Britská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Labužník, Moučník