Barevná roláda s olé krémem

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **6**

2090 kalorií , **7 g** cukrů , **153 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/barevna-rolada-s-ole-kremem

Příprava

Ve vlažné smetaně (ve vodní lázni) rozpustíme čokoládu. Prosátou mouku promícháme s pudinkem, kakao rozmícháme ve studeném mléce a připravíme si plech. Z bílků, soli, vody a cukru ušleháme sníh, do kterého zašleháme žloutky a mouku s pudinkem. Polovinu těsta vylijeme na plech (nepravidelné pruhy), do zbytku vmícháme rozmíchané kakao a těstem vyplníme mezery. Plech s těstem vložíme do předehřáté trouby na 200°C a pečeme asi 12 minut. Než nám těsto zchladne, tak vyšleháme krém. Do studené čokoládové smetany přidáme ztužovač, pudink bez vaření a asi 3 minuty šleháme elektrickým šlehačem, nakonec zašleháme mleté mandle. Na stůl dáme čistý arch pečícího papíru a studený upečený plát na něj převrátíme. Stáhneme papír, plát potřeme rovnoměrně krémem a těsto svineme rolády. Roládu pocukrujeme a necháme asi 30 minut odpočinout.

Ingredience

- Na těsto - 5 vajec
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 pudink v prášku Originál - vanilka Dr. Oetker
- 5 lžic cukru moučka
- 2 lžíce vody
- 2 lžíce kakaa
- špetka soli
- 5 lžic studeného mléka
- Na krém - 1 smetana ke šlehání 33%
- 100 g bílé čokolády
- 1 smeta - fix
- 1 pudink bez vaření Créme Olé vanilka
- 100 g mletých mandlí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník