Mandarinková roláda

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **10**

2952 kalorií , **1 g** cukrů , **168 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: https://srecepty.cz/mandarinkova-rolada

Příprava

Žloutky sícháme s cukrem krystalem a kakaem a přimícháme tuhý sníh z bílků. Plech vysteleme pečícím papírem a rozprostřeme na něj těsto. Pečeme při 200°C asi 20 minut. Necháme vychladnout. Na korpus rozetřeme část šlehačky a stočíme. Napovrch rozetřeme zbytek šlehačky a posypeme kakaem. Mandarinky necháme okapat a rozložíme je na roládu. Necháme vychladit.

Tip k receptu

Podáváme nejlépe druhý den.

Ingredience

- 5 vajec
- 120 g cukru krystalu
- 70 g kakaa
- 2 balení smetany ke šlehání (šlehačky)
- 1 balení ztužovače šlehačky
- cukr moučka podle potřeby
- 1 konzerva mandarinek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Moučník