

Roláda s pařížským krémem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

968 kalorií , **1 g** cukrů , **8 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/rolada-s-parizskym-kremem>

Příprava

Šľahačky zohrejeme, pridáme cukor a nalámanú čokoládu a za stáleho miešania na miernom ohni necháme prevrieť. Stiahneme z ohňa, vychladíme a odložíme do chladničky. Toto si pripravíme deň vopred. Bielky oddelíme a vyšľaháme s práškovým cukrom na tuhú penu, postupne pridávame po jednom žĺtky a varechou /nie mixérom!/ nakoniec primiešame preosiatu múku s kakaom. Cesto vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri 180 stupňoch asi 10-12 minút. Upečenú piškótu opatrne odlepujeme od papiera a zároveň vinieme do rolády. Prikryjeme vlhkou utierkou a necháme vychladnúť. Šľahačku vyšľaháme, piškótu rozvineme, pokvapkáme rumom s troškou vody, naplníme a zvinieme. Vrch potrieme šľahačkou a posypeme strúhanou čokoládou. V chladničke necháme stuhnúť a môžeme podávať.

Ingredience

- 6 vajec
- 6 lžíc cukru moučka
- 6 lžíc hladké mouky
- 2 lžice kakaa
- 500 ml smetany ke šľehání (šľahačka)
- 1 lžice cukru krystal
- 100 g čokolády na vaření
- 3 lžice rumu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Moučník

Tip k receptu

Do šľahačky môžeme rozpustiť aj bielu čokoládu. Na krém uložíme plátky jahôd a zavinieme.

