

Roládové dortíky s čokoládovou šlehačkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 1h 12min , Porce: 6

3718 kalorií , **1 g** cukrů , **200 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/roladove-dortiky-s-cokoladovou-slehackou>

Příprava

Žloutky a 160 g cukru moučky vyšleháme do pěny, přidáme vodu, prosátou mouku s kypřícím práškem a 1 lžící kakaa. Nakonec lehce vmícháme bílkový sníh. Těsto upečeme na plechu s pečicím papírem. Upečený plát přeložíme na vál, rychle zavineme, přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme vychladnout. V 300 ml mléka rozpustíme krystalový cukr a nalámanou čokoládu. Vychladíme a uložíme do lednice. Z pudinkového prášku, 150 ml mléka a 1 lžičky krystalového cukru uvaříme pudink, vychladíme a spojíme s máslem vyšlehaným s 50 g moučkového cukru a 1 lžičkou kakaa. Vychlazenou piškotu rozvineme, potřeme meruňkovým džemem, krémem, zavineme a uložíme na chladné místo. Ztuhnutou roládu nakrájíme na 1 cm plátky, které ozdobíme vyšlehanou práškovou šlehačkou s čokoládovým mlékem. Posypeme strouhanou čokoládou.

Ingredience

- 4 vejce
- 210 g cukru moučka
- 1 lžíce + 1 lžička tmavého kakaa
- 2 lžíce horké vody
- 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- 120 g polohrubé mouky
- 2 balení šlehačky v prášku
- 50 g čokolády na vaření
- 3 lžičky cukru krystal
- 450 ml mléka
- 60 g másla
- 20 g vanilkového pudinkového prášku
- 1 sklenka meruňkového džemu

Kategorie

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

Tip k receptu

Za vyskúšanie stojí aj karamelová šľahačka. Kryštálový cukor upálime na karamel, zalejeme mliekom, rozvaríme, schladíme a vyšľaháme. Rada používam práškovú šľahačku, vždy sa vyšľahá, krásne drží tvar, ani po 2 dňoch sa nerozpúšťa a chuťovo je zrovnateľná so smotanou na šľahanie. Dá sa prichutiť rôzne, prakticky všetkým, čo sa v mlieku rozpustí, alebo vymieša -

instantnou kávou, ovocnými sirupmi, spomínaným
karamelom, nugátom, rumom...

