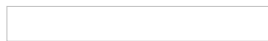


Roládový dortíček



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 8

2307 kalorií , **1 g** cukrů , **87 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/roladovy-dorticek>

Příprava

Vyšleháme žloutky s cukrem, přidáme sníh z bílků a mouku, nalijeme na pečící papír a pečeme. Horké potřeme marmeládou a srolujeme po delší straně. Vychladíme a nakrájíme na plátky. Smetany vyšleháme s cukrem a ztužovačem, do formy dáme plátky rolády, smetanu a další plátky rolády. Připravíme čiré želé a polijeme vrch.

Ingredience

- 100 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 5 vajec
- 100 g polohrubé mouky
- 1 sklenka ovocné marmelády
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 2 balení zakysané smetany
- 150 g cukru moučka
- 1 sáček želatinového ztužovače
- 1 balení ovocného želé

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zavařeniny, Klasika, Návštěva, Dezert, Moučník