

Šlehačková roláda



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 12

1847 kalorií , **2 g** cukrů , **109 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/slehackova-rolada>

Příprava

Bílky ušleháme s krystalovým cukrem, zlehka přidáme žloutky, ořechy a kypřicí prášek. Těsto nalijeme na plech pokrytý pečicím papírem a pečeme ve středně vyhřáté troubě 10-15 minut. Po upečení plát těsta svineme a po vychladnutí z něho stáhneme papír. Plníme dotuha vyšlehanou smetanou se ztužovačem.

Ingredience

- 140 g cukru krystal
- 7 vajec
- 2 lžíce kakaa
- 1-2 lžíce mletých vlašských ořechů
- 1 špetka kypřicího prášku do pečiva
- 1 balení smetany ke šlehání
- 1 balení ztužovače šlehačky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina,
Moučník