

Kakaová roláda

Prísady:

Na cesto potrebujeme:

7 vajíčok

11 PL kryстал. cukru

3 PL Holandského kakaa Dr. Oetker

Na krém potrebujeme:

300 ml smotany na ťahanie

100 g mascarpone

2 PL cukru

1 Vanilkový struk Bourbon Dr. Oetker

Na polevu potrebujeme:

3 PL vody

5 PL cukru

3 PL Čierne kakao Dr. Oetker

1 PL masla

Ďalšie budete potrebovať:

Maliny

Džem

Mätové listky



Postup

Zlty si vymiesame s polovicou cukru, potom vmiešame kakao a nakoniec sneh vymiešaný z bielkov a zvyšného cukru. Hotové cesto rozotrieme na plech vystlaný fóliou alebo papierom na pečenie. Cesto pečieme pri 200°C asi 7 minút.

Krém spolu vymiešame a natrieme na vychladnuté cesto pridáme džem, roládu zrolujeme a potrieme krémom aj vrch.

Cukor, vodu a čierne kakao uvaríme na polevu a keď je vlažná pridáme maslo a necháme ho rozpustiť pri miešaní. Roládu polejeme a dozdobíme ovocím a mätoými lístkami.

