

KAKAOVÁ ROLÁDA

Ingrediencie:

Na cesto potrebujeme:

7 vajíčok
11 PL krystal. cukru
3 PL Holandského kakaa Dr. Oetker

Na krém potrebujeme:

300 ml smotany na šľahanie
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

Ešte budete potrebovať:

Maliny
Džem
Mätové lístky

Postup

Zltky 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 mäťovými lístkami.