




Bielková kávová roláda

Nadýchanej bielkovej roláde s Prírodným kakaom Dr. Oetker neodoláte.

1 roláda    stredná obťažnosť  do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

6 ks bielok
320 g cukor práškový preosiaty
30 g mandle mleté
20 g Prírodné kakao Dr. Oetker

Na náplň:

250 g tvaroh tučný
250 ml smotana na šľahanie (33%)
2 zarovnané PL cukor práškový
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
1 zarovnané KL instantná káva rozpustená v 1 KL horúcej vody

Na poprášenie:

1 zarovnaná PL Prírodné kakao Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)
papier na pečenie
elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme bielky s postupným pridávaním cukru elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Zľahka vmiešame mandle zmiešané s kakaom. Cesto rozotrieme na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 150 °C

Teplovzdušná rúra: 130 °C

Doba pečenia: asi 25 minút

- 2 Upečené cesto vyberieme z plechu a necháme vychladnúť na papieri na pečenie.
- 3 Na prípravu náplne vyšľaháme tvaroh so smotanou, cukrom a pastou elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Nakoniec vmiešame kávu. Cesto preklopíme na nový papier na pečenie, prilepený papier stiahneme a na spodnú vrstvu nanesieme krém. Opatrne zavinieme a utesníme papierom na pečenie, prípadne potravinovou fóliou. Odložíme asi na 1 hodinu do chladničky stuhnúť.
- 4 Pred podávaním poprášime kakaom.

