



Trasená Olé farebná roláda

ľahká a nadýchaná

1 roláda    jednoduchá príprava do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme sneh z bielkov elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Žĺtky s cukrom vyšľaháme do peny. Metličkou zľahka vmiešame múku s kypriacim práškom a sneh. Z polovice cesta vytvoríme na plechu vyloženom papierom na pečenie nepravidelné pruhy. Do druhej polovice cesta preosejeme kakao a premiešame. Tmavým cestom vyplníme medzery. Plech s cestom vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C
Teplovzdušná rúra: 180 °C
Doba pečenia: asi 10 minút

- 2 Upečený plát vyklopíme na pocukrovaný papier na pečenie. Stiahneme papier, na ktorom sa plát piekol a plát zrolujeme.
- 3 Na prípravu náplne pokrájame broskyne na menšie kúsky a nalejeme spoločne so šťavou do uzatvárateľnej nádoby. Prilejeme smotanu na šľahanie, pridáme Crème Olé a Smeta-fix. Nádoby pevne uzavrieme vekom. Niekoľkokrát intenzívne zatrasieme (celkovo 15-30 sekúnd) tak, aby boli všetky prísady dobre premiešané. Všetko ešte premiešame metličkou tak, aby sme suché prísady odstránili z okraja nádoby a vmiešali do náplne. Vychladnutý plát rozvineme a potrieme náplňou. Zrolujeme a odložíme do chladničky

Prísady::

Na cesto:

5 ks bielok
5 ks žĺtok
5 zarovnaných PL cukor práškový
5 zarovnaných PL múka polohrubá
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker Dr.Oetker
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na náplň:

210 g kompót broskyňový (hmotnosť po odkvapkaní)
250 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Crème Olé aróma vanilka Dr. Oetker Dr.Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker Dr.Oetker

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie
uzatvárateľná nádoba (objem asi 3l)

