Kakaová roláda

Počet porcí: 10
Doba přípravy: 25 minut

Postup přípravy

Den předem ohřejte smetanu, dejte do ní snítky máty, nechte ji vychladnout a dejte do lednice důkladně vychladit. Troubu předehřejte na 180 °C. Bílky oddělte od žloutků, k vaječným bílkům přidejte špetku soli, citrónovou šťávu a ušlehejte sníh. Do houstnoucího sněhu zašlehejte med, pak opatrně vmíchejte vidličkou rozšlehané žloutky, kakaový prášek prosátý s práškem do pečiva a moukou. Plech vyložte pečícím papírem potřený máslem a posypaný moukou. Těsto vlijte a stejnoměrně rozetřete. Pečte cca 10 minut. Pak vyjměte plech, zakryjte ho vlhkou utěrkou, srolujte a nechte vychladnout. Smetanu a moučkový cukr ušlehejte na hustou šlehačku. Roládu opatrně rozbalte, potřete šlehačkou, posypte částí malin a zarolujte, střapaté konce zarovnejte a odkrojky rozdrobte. Povrch potřeme zbylou šlehačkou posypte piškotovými drobečky, ozdobte zbylými malinami a dejte ji dobře vychladit do lednice. Pak ji nakrájejte na dílky.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Mouka polohrubá** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 0.2 g
- **Citróny** - 10 g
- **Máta peprná** - 0.5 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 300 g
- **Cukr moučka** - 10 g
- **Maliny čerstvé** - 200 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Med lesní 900 g** - 45 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE