Letní roláda bez lepku

Počet porcí: 10
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

V jedné misce vyšleháme z 5 bílků tuhý sníh a v druhé vyšleháme 5 žloutků se lžící cukru. Do velké mísy pak dáme mouku, cukr (90 g), půl prášku do pečiva, vyšlehané bílky a žloutky a jemně zamícháme. Troubu si předem předehřejeme, plech vyložíme pečícím papírem a těsto do něj rovnoměrně nalijeme. Pečeme asi 20 minut na 170 °C. Po vyndání z trouby ještě teplé těsto zamotáme pomocí utěrky do rolády a takto necháme vychladnout. Zatím si připravíme krém. Vyšleháme šlehačku s cukrem (100 g), přidáme mascarpone a kysanou smetanu. Zlehka vše společně vyšleháme. Až poté těsto v utěrce rozmotáme, namažeme dvěma třetinami krému,poklademe malinami a opět zamotáme a povrch potřeme zbytkem krému. Posypeme malinami a ostružinami.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 180 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 20 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Maliny čerstvé** - 200 g
- **Ostružiny čerstvé** - 100 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 150 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE