

Kakaovo malinová roláda

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

6 bílků spolu s kakaem vyšleháme se 120 g cukru, nejlépe třtinového, na tuhý sníh. 70 g cukru a žloutky vyšleháme do pěny a přidáme kakao. Do této směsi postupně ručně zašleháme tuhý sníh. Těsto vylijeme na plech vyložený papírem na pečení, který jsme potřeli trochou másla. Pečeme 8 minut při 200 stupních, Těsto po upečení necháme vychladnout na plechu. Není třeba ho hned rolovat, Připravíme si krém z ušlehané smetany s 2 lžičkami cukru a přidáme tvaroh. Vychlazené těsto natřeme krémem a na něj položíme čerstvé maliny. Těsto stočíme do rolády a necháme vychladnout v ledničce.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Maliny čerstvé** - 125 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g
- **Vejce** - 300 g

