

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
- Kypřicí prášek do pečiva 12 g - 6 g
- MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g - 250 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

