

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. Ve vodní lázni rozehřejeme čokoládu ,kterou po mírném vychladnutí vmícháme do mascarpone. Lehce vyšleháme s moučkovým cukrem a 1 lžící rumu. Až poté těsto v utěrce rozmotáme, namažeme dvěma třetinami krému, opět zamotáme a povrch potřeme zbytkem krému. Posypeme dle chuti.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Cukr moučka** - 60 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Bílá čokoláda** - 100 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

