

Roláda s rozinkami

Ingredience

Na piškot

- vejce — 6
- cukr — 100 g
- 100 g mouky
- kakao — 3 lžička
- Špetku soli

Na náplň

- rozinky — 200 g
- cukr vanilinový — 1 balíček
- smetana — 400 ml
- 1 balíček ztužovače šlehačky
- Čokoládu na ozdobu
- kakao — 1 lžička

Postup

Z bílků se špetkou soli ušleháme pevný sníh. Zvlášť utřeme žloutky s cukrem, postupně vpracujeme mouku s kakaem a nakonec jemně vmícháme sníh. Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Dáme péci do předehřáté trouby. Po upečení vyklopíme na vlhkou pocukrovanou utěrku, srolujeme a necháme vychladnout. Ušleháme smetanu s cukrem a ztužovačem. Roládu rozvineme, potřeme 2/3 smetany, posypeme rozinkami a opět zavineme. Do zbytku šlehačky vmícháme kakao, potřeme povrch rolády a ozdobíme čokoládou.