

Šlehačková roláda z Kláštera

Vložil/a Václav Novák, 15. Duben 2012 - 14:34 **Autor:**
z Kláštera Hradiště nad Jizerou

5 bílků + 10 dkg cukru krystal - šlehat; přidat 5 žloutků, 2 lžíce kakaa; péct cca 10 - 15 minut.

Upečená roláda se naplní ušlehanou šlehačkou, pak se smotá a vloží se do lednice na zchladnutí (alespoň 1 hodina).