

Kakaová roláda bez mouky

5 ks vejce

5 lžic cukru krupice

3 lžíce kakaa

Vyšlehat vejce s cukrem do husté pěny, zamíchat kakao.

Nalít na máslem vymazaný pečicí papír a péct 8 min při 200°.

Ještě horké smotat i s papírem, rozmotat a nechat vychladnout.

Náplň:

1 smetana ke šlehání

vanilkový cukr + cukr dle chuti

1 balíček ztužovače šlehačky