



Svieža Kiwi roláda

Recept na chutný koláč s kiwi. Ochutnajte aj vy túto sviežu kiwi roládu.



Potrebuje:

5 ks	vajec
5 lyžica	Práškový cukor
5 lyžica	polohrubá múka
1 štipka	prášok do pečiva
1 ks	citrón
1 lyžica	olivový olej 80cho
1 lyžica	kokosu
5 ks	kiwi

Postup:

Piškótové cesto: žĺtky vymiešame s cukrom do peny, postupne pridáme päť lyžíc múky a prášok do pečiva, citrónovú šťavu, kôru a olej. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh a spolu s lyžicou múky ho zľahka vmiešame do cesta.

Plech vysypeme kokosom alebo strúhankou a naň rozotrieme cesto na približne centimeter. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme asi dvadsať minút.

Hotový piškótový plát s pomocou utierky stočíme. Keď vychladne, rozbalíme ho, potrieme dobre dotuha vyšľahanou šľahačkou, na ňu rozložíme tenké plátky kiwi a znova zatočíme.

Necháme vychladiť a nakoniec roládu môžeme dozdobiť ovocím a šľahačkou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-