

# NajPečenie



## Malinová roláda

Malinová roláda plná ovocia. Chutný recept na malinovú roládu s fotopostupom.

### Potrebuje:

#### cesto

- 4 ks vajce
- 4 lyžica cukor
- 4 lyžica polohrubá múka
- 1 lyžica kakao
- 20 ml olej
- 1/2 ks kypriaci prášok do pečiva

#### plnka

- 3 hrst' maliny
- 3 lyžica cukor

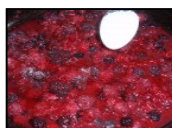
#### poleva

- 2 lyžica práškový cukor na posypanie

### Postup:



Upečieme si kakaové piškótové cesto. Bielka vyšľaháme s cukrom. Postupne pridávame žĺtka, olej a na záver múku s kakaom a kypriacim práškom.



Na panvici si ohrejeme maliny. Pridáme cukor a chvíľku povaríme.



Malinovou zmesou natrieme ešte teplé upečené cesto, zrolujeme ho a posypeme práškovým cukrom.

# NajPečenie

---

*Celkový čas prípravy:* **30 min.**

*Čas pečenia:* **20 min.**

*Teplota pečenia:* **180 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* **16**

---