NajPečenie



Malinová roláda

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

Potrebujete:

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 hrsť	maliny
3 lyžica	cukor

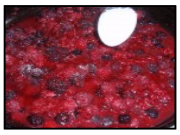
poleva

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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**16**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.