



Piškótová roláda s čokoládovým krémom

Čokoládová dobrota poteší každého člena rodiny..

Potrebuje:

voda

20 g	Palmarín
80 g	múka polohrubá
80 g	cukor práškový
125 g	čokoláda horká
10 g	vanilínový cukor
4 ks	vajcia
20 ml	voda
310 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Príprava piškótovej hmoty: 4 bielka a dve tretiny práškového cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Žltka a jednu tretinu práškového cukru vymiešame a pridáme vodu a vanilínový cukor. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku a rozpustený Palmarín. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Upečieme tenký plát pri teplote 220 °C približne 5 - 7 minút.

Čokoládu a 60 g smotany rozpustíme tak, aby nebola horúca. 250 g zvyšnej smotany vyšľaháme a obidve časti spolu spojíme.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	5 - 7 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Po vychladnutí piškót naplníme čokoládovým krémom a stočíme do rolády. Po stuhnutí povrch posypeme kakaovým práškom.