

# Čokoládová roláda s jahodami

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

5 ks	vejce
5 lžic	kvalitní kakao
80 g	cukr krystal
100 ml	smetana ke šlehání
150 g	čerstvé jahody
	hoblínky z hořké čokolády



## Postup přípravy

Oddělíme žloutky od bílků, z bílků vyšleháme tuhý sníh. Cukr a žloutky vyšleháme do pěny, přidáme kakao a dobře promícháme, na závěr jemně zapracujeme sníh z bílků. Hotové těsto rozprostřeme na pečicí papír vymazaný olejem. Pečeme na 175 °C asi 7 minut. Necháme lehce vychladnout a roládu jemně srolujeme. Mezitím vyšleháme šlehačku a jahody nakrájíme najemno. Vychladlé těsto potřeme šlehačkou, posypeme jahodami a hoblínkami čokolády. Zarolujeme a dozdobíme jahodami a čokoládou dle chuti.