

# Sladká roláda s krémem z tvarohového Lipánka a ovocem

🕒 50 minut

náročnost ●●○○

## Ingredience (6 porcí)

- 2 kelímky tvarohového Lipánka
- 250 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 4 vejce
- 150 g hladké mouky
- 130 g cukru
- 1 vanička čerstvých jahod
- máta na ozdobu
- borůvky na ozdobu
- 1 lžíce moučkového cukru + na ozdobu
- 2 špetky soli
- 1/2 lžičky kypřicího prášku
- 2 lžíce čerstvého Jihočeského plnotučného mléka
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžička bílého vinného octa
- 1 lžička vanilkového extraktu



## Návod na přípravu:

Vejce vyšleháme a postupně přidáváme cukr a špetku soli. V míse smícháme čerstvé Jihočeské mléko, olej, ocet, vanilkový extrakt a tuto směs vmícháme do vajec. Nakonec přidáme hladkou mouku a kypřicí prášek. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 175 °C 10–12 minut do zlatova. Po vychladnutí těsto potřeme krémem z tvarohového Lipánka a vyšlehané čerstvé Jihočeské smetany. Na vrstvu krému poklademe plátky jahod a těsto zarolujeme. Roládu potřeme zbylým krémem a ozdobíme jahodami, borůvkami, mátou a moučkovým cukrem.