**Čokoládová roláda**

**Suroviny**

**Piškóta**

5 ks **vajce**

3 PL **kryštálový cukor**

1 PL **studená voda**

2 PL **kryštálový cukor do bielkov**

5 PL **polohrubá múka**

1/2 ks **prášok do pečiva**

1 PL **kakao**

**PLNKA**

3 d l **mlieko**

1 ks **čokoládový puding**

1,5 PL **kryštálový cukor**

50g **maslo čerstvé**

**POSTUP**

Oddelíme si vajcia od bielkov, do žĺtkov pridáme 3 PL kryštálového cukru a 1 PL studenej vody, vyšľaháme. Pridáme 5 PL zarovnaných polohrubej múky a 1/2 prášku do pečiva. Z bielkov a 2Pl cukru si vyšľaháme sneh a pridáme do zmesi, premiešame.

Cesto si uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a dáme piecť. Pečieme pri 180°C asi 20 minút. Cesto nemá byť suché inak by sa nedalo stočiť do rolády. Upečenú roládu si aj s papierom preložíme na utierku a stočíme, necháme úplne vychladnúť.

[](https://dobruchut.aktuality.sk/recept/fotogaleria/29311/cokoladova-rolada/1/)Plnka: Z mlieka, čokoládového pudingu a 3 a1/2 PL kryštálového cukru uvaríme puding. Potom prešľaháme s mixérom do vychladnutia. Do vychladnutého pudingu pridáme postupne zmäknuté maslo. Upečený plát si rozložíme, dáme dole papier, natrieme ho plnkou a opatrne stočíme. Dáme ju do chladničky a až potom polejeme čokoládou.