

Piškotová jahodová roláda



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

1034 kalorií , **1 g** cukrů , **44 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: ajap777

Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotova-jahodova-rolada>

Příprava

Žloutky oddělíme od bílků. Bílky ušleháme v tuhý sníh. Žloutky utřeme s cukrem, postupně přidáme olej, mouku a kypřicí prášek. Těsto vlijeme na plech vyložený pečicím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na cca 200 °C dozlatova. Jakmile vytáhneme plech z trouby, ještě horké stočíme do rolády a necháme vychladnout. Poté rozmotáme a potřeme tvarohem a opět smotáme. Pocukrujeme dle chuti, nebo jinak ozdobíme, nakrájíme na řezy a podáváme.



Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1/4 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 balení jahodového tvarohu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Chudý student, Návštěva, Rodina, Vegetarián, Moučník