

Piškotová roláda s borůvkovou náplní



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 22min , Porce: 10

758 kalorií , 1 g cukrů , 3 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotova-rolada-s-boruvkovou-naplni>

Příprava

Žloutky a cukr ušleháme do pěny. Vmícháme prosátou mouku s kypřícím práškem a sníh z bílků. Těsto rozetřeme na plech s papírem na pečení. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 12 minut. Upečenou piškotu překlápíme na čistou vlhkou a pocukrovanou utěrku, papír opatrně odlepíme a piškotu pomocí utěrky zavineme. Necháme chladnout a připravíme náplň. Piškoty rozdrtíme do mísy, přidáme džem, okapané borůvky a pár kapek rumu. Vymícháme na lehce roztíratelnou hmotu. Na téměř vychlazený piškot natřeme náplň, zavineme a odložíme do lednice na 1-2 hodiny. Posypeme cukrem a nakrájíme.

Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 6 lžic hladké mouky
- ✓ 6 lžic cukru moučka
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1 sklenka borůvkového kompotu
- ✓ několik lžic jahodového džemu
- ✓ 1/2 balení piškot dětských
- ✓ trochu rumu

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

