

# Piškotová roláda s borůvkovou náplní



**Obtížnost:** □□□□□

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

**1237** kalorií , **3 g** cukrů , **38 g** tuků , **48 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.

Upečený piškot překlopíme na čistou vlhkou a pocukrovanou utěrku, papír opatrně odlepíme a piškot 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
- trochu rumu
- 1/2 balení dětských piškotů

## Kategorie

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

