

Piškotová roláda s džemem - rychle a jednoduše



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min

Celkový čas: 20min , Porce: 1

861 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotova-rolada-s-dzemem-rychle-a-jednoduse>

Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky vyšleháme s oběma cukry do světlé pěny, vmícháme do nich rum a mouku a nakonec lehce vmícháme připravený sníh. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení a v troubě, rozehřáté na 200 stupňů, pečeme 10 minut. Upečený plát těsta vyndáme z trouby, překlápíme na pocukrovanou utěrku, opatrně sloupneme papír a plát ihned potřeme džemem. Pomocí utěrky roládu stočíme a necháme vychladnout. Krájíme na řezy a podáváme.

Ingredience

- ✓ 5 žloutků
- ✓ 80 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 5 bílků
- ✓ 100 g polohrubé mouky
- ✓ lžička rumu
- ✓ sklenka meruňkového džemu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník



Tip k receptu

Místo džemu můžeme roládu samozřejmě plnit různými krémy, tvarohovou náplní nebo šlehačkou.

