

Roláda jako pírko II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Vejce, bílky oddělené od žloutků 5 ks
- Krupicový cukr 100 g
- Solamyl 2 lžíce
- Strouhaná citronová kůra 1.2 lžička
- Olej na potřetí papíru 1 ks
- **Na náplň**
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Vanilkový cukr 1 balení
- Zakysaná smetana 1 balení

Doba přípravy: 225 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zahřejte troubu na 190°C. Bílky vyšlehejte do tuhého sněhu a postupně do něj vmíchejte žloutky a pak i cukr smíchaný se solamylem a citronovou kůrou. Nešlehejte! Směs rychle rozetřete na plech vyložený pečícím papírem potřeným olejem a dejte na 10 minut zprudka péct. Horký plát překlopte na utěrku, sejměte papír a srolujte.

Smetanu vyšlehejte dotuha, vmíchejte vanilkový cukr a zakysanou smetanu. Vlažné těsto rozviňte, potřete smetanovou směsí a opět stočte. Chladte 3 hodiny.