

Medová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- žloutky 4 ks
- vejce 1 ks
- cukr moučka 100 g
- tekutý med 100 g
- bílky na sníh 4 ks
- hladká mouka 160 g
- jedlá soda 1 lžička
- kousek másla 1 ks
- náplň podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Čtyři žloutky a jedno celé vejce vyšleháme s cukrem a medem do nadýchané pěny. Zlehka vmícháme tuhý sníh střídavě s moukou smíchanou s jedlou sodou. Těsto rozetřeme na plech s pečicím papírem potřeným máslem a pečeme v dobře předehřáté troubě při 180 °C asi 10 minut.

Ještě horké těsto i s papírem srolujeme. Necháme vychladnout a poté plníme libovolnou náplní. Dovnitř můžeme přidat i ovoce.

