

Roláda s džemem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- vejce 6 ks
- moučkový cukr 140 g
- polohrubá mouka 140 g
- podle vlastního uvážení pikantní džem 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Žloutky dobře vymícháme s cukrem, přidáme mouku, promícháme a postupně zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků. Plech vyložíme pečícím papírem, těsto na něj rovnoměrně rozetřeme a dáme péci.

Upečený plát ihned vyklopíme na pocukrovanou utěrku, stáhneme papír, potřeme marmeládou a rychle svineme.

Vychladlou roládu nakrájíme na šikmé řezy a posypeme moučkovým cukrem.