

# Piškotová roláda univerzální

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 3

- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 60 g
- Moučkový cukr 60 g
- Olej 1 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Vejce rozmixujte s cukrem a pak postupně přidávejte mouku. Roztáhněte na plech, kde máte pečicí papír a upečte do lehkého zrudnutí. Roládu po vytáhnutí z pece srolujte i s papírem a po vychladnutí stáhněte z papíru a můžete plnit.

1. čokoládová: už do těsta přidejte 2 lžíce kakaa a pak naplňte čokoládovým krémem z prášku, potřete i povrch rolády a celou obalte v nastrouhané čokoládě.
2. kokosová: vanilkový krém z prášku udělejte podle návodu a obalte v kokosu.
3. marcipánová: roládu naplňte nějakým světlým krémem - ne moc sladkým a udělejte si marcipánovou směs: na 1 lžici cukru, 2 lžíce sunaru (sušeného mléka), pár kapek mandlového aroma a trošičku vlažné vody. Rozválejte - můžete navlhčit rukou nebo pocukrovat váleček a roládu zabalte.
4. marmeládová: potřete marmeládou, srolujte a pocukrujte.
5. tvarohová: tvaroh smíchejte se zakysanou smetanou nebo s ušlehanou šlehačkou se ztužovačem a ozdobte.