

Roláda stáčená za studena

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 6 ks
- cukr krupice 140 g
- hladká mouka 80 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr a bílky ušleháme do husté pěny. Po jednom zašleháme žloutky a nakonec vešleháme mouku. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Pečeme při 180°C asi 7-10 minut dorůžova. Po upečení stáhneme piškot z plechu a necháme vychladnout. Vychladlý plát potřeme libovolnou náplní a srolujeme.