

Roláda s marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 6 ks
- Polohrubá mouka 6 lžíce
- Cukr 6 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Studená voda 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Marmeláda 300 g
- Ovoce 1 hrst
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku, cukr, prášek do pečiva smícháme dohromady, oddělíme žloutky od bílků. Bílky vložíme do mísy, přidáme 3 lžíce studené vody a špetku soli, vyšleháme v tuhý sníh. Když je sníh vyšlehaný, postupně přidáváme žloutky a mouku a celou dobu šleháme. Vznikne lehké tekuté těsto. Troubu rozejdeme na 180 stupňů, na plech dáme pečicí papír, těsto vylijeme a rovnoměrně rozprostřeme. Vložíme do trouby a pečeme 8-10 minut.

Ještě horkou roládu opatrně srolujeme a necháme vychladnout, můžeme přikrýt vlhkou utěrkou. Vlažnou roládu rozmotáme, potřeme větší vrstvou marmelády, opatrně srolujeme. Odloupneme lečící papír. Při servírování dozdobíme šlehačkou a ovocem.