Roláda

Ivanka Márová

Ingredience

- vejce — 5
- 8 dkg cukr písek
- kakao — 0,5 lžíce
- šlehačka
- pikantní džem

Postup

Vejce, cukr a kakao ušleháme do pěny a hmotu nalijeme do pečícím papírem vyložené formy o velikosti cca 22 x 32 cm. Pečeme 8 minut při teplotě 180 až 200 st. C. Pak sejmeme papír, roládu zavineme do suché utěrky a necháme vychladnout. Poté ji rozvineme, potřeme pikantním džemem, vrstvou do tuha ušlehané šlehačky a zavineme. Chceme-li mít slavnostnější verzi, polijeme ji na závěr čokoládovou nebo kakaovou polevou a ozdobíme zbytkem šlehačky.

Zdroj: cilka.eu