

## Piškotová roláda s marmeládou

### Suroviny:

5 x vajíčko  
5 polévkových lžic cukru moučka  
160 g polohrubé mouky (1 hrnek, 250 ml mouky)  
6 g kypřicího prášku do pečiva (půl balíčku)  
50 ml mléka  
3 polévkové lžíce oleje



marmeláda, která jde dobře rozmazat, nesmí být tuhá, hrudkovitá.

### Postup:

Zapněte troubu, oboustranné pečení na 180 °C. Na velký plech si položte pečící papír tak, aby byla celá plocha zakrytá a papír nepřesahoval přes okraj. Rád se pak přilepí na piškotové těsto z vrchu a dělá neplechu.

Vajíčka vyšleháme s cukrem na hustou hmotu. Vyšlehání poznáte podle varhánků, který budou metličky zanechávat. Nedoporučuji šlehat ručně nebo tyčovým mixérem. Jen metličkovým.

Po vyšlehání pomalu přisypáváme polohrubou mouku a gumovou stěrkou pomalu jedním směrem vmícháváme tak dlouho, dokud nebude mouka spojená s vajíčky. Těsto je hustější.



V hrnečku ohřejeme na 10 s mléko (vlažné, ne teplé) v mikrovlnce a nasypeme kypřicí prášek do pečiva. Začne bobtnat. Jakmile tento proces skončí, nalijte ho do těsta a opět opatrně jedním směrem zamíchejte. Nakonec opět pomalu stejným způsobem přidáme po troškách 3 lžíce oleje a zase zamícháme. Olej je vhodný na to, aby piškotové těsto bylo vláčné a nelepilo se v ústech.

Těsto nalijeme na plech, kde je pečící papír, stěrkou rozetřeme, aby bylo rovnoměrně rozprostřeno. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme jen 8 minut. Těsto je na povrchu po upečení oranžové.

Vytáhneme z trouby, položíme na prkénko. Uchopíme za pečící papír a přesuneme na čistou kuchyňskou linku. Někdy se stane, že se těsto přilepí na okraj plechu, kde není pečící papír. V tomto případě těsto nožem odškrábněte.



Pomažte horní část těsta vhodnou marmeládou, nešetřete. Nejlepší je kulatá část polévkové lžíce.

V tuto chvíli je vhodnější přivolat si pomocníka. Ten uchopí za konce z jedné strany pečící papír a vy kuchyňským nožem budete seškrabávat piškotové těsto z pečícího papíru a rovnou rolovat. Jakmile vše bude hotové, ustříhnete si nový pečící papír, roládu do ní zabalte a dejte na 1 hodinu odpočinout do lednice.

Tato roláda u nás doma chutná všem. Není suchá, je nadýchaná, prostě letí.

Kdyby chtěl někdo další zlepšovák, uvařte si pudink, kousek nakrájené rolády přelijte a ozdobte čerstvým ovocem.

Úžasná je pak „bagrovací“ miska, kdy roládu nakrájíte, rozložíte na dno, zalijete pudinkem a ozdobíte ovocem, necháte zaležet. Nedá se to pořádně krájet na reprezentativní kousky, ale je to mňamka pro samotáře 😊