




PUHASTA ROLADA Z MARMELADO

SESTAVINE	POSTOPEK
<ul style="list-style-type: none">- 4 sveža jajca- 4 žlice mrzle vode- 200 g sladkorja- 1 zavitek vanili sladkorja- 150 g moko- ½ zavitka pecilnega praška- Sladkor v prahu- Marmelado- Kislo smetano (opcijsko) 	1. Najprej ločimo beljake in rumenjake. Nato beljakom dodamo 4 žlice vode in jih stepemo v sneg. Postopoma dodajamo mešanico sladkorja in vanili sladkorja.
	2. Ko imamo svetleč bel sneg, dodamo rumenjake ter na koncu še moko, v katero smo vmešali pecilni prašek.
	3. Pripravljeni maso prelijemo v pekač, ki smo ga predhodno obložili s peki papirjem.
	4. Pekač postavimo v predhodno ogreto pečico na 160 stopinj Celzija. Pečemo 15 minut. Po 15 minutah vzamemo biskvit za rolado iz pečice.
	5. Na delovni prostor/pult razgrnemo navlaženo kuhinjsko krpo, na njo obrnemo pečeno rolado, proti nam gleda spodnja stran rolade, ki je prekrita s peki papirjem.
	6. Z vlažno krpo »obrišemo« peki papir in ga odstranimo.
	7. Rolado zavijemo v kuhinjsko krpo, na katero smo jo dali in počakamo, da se ohladi. Nato jo odvijemo in namažemo s poljubno marmelado, lahko pa tudi s kislom smetano in marmelado.
	8. Zavito rolado posujemo s sladkorjem v prahu.