

Rýchla bezlepková piškótová roláda

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise vyšľaháme žĺtky (5 ks) a práškový cukor (60 g) do nadýchanej bledej peny. Pridáme citrónovú kôru a zamiešame. V druhej mise vyšľaháme bielky (5 ks) s 30 g kryštálového cukru do tuha. Potom obe zmesi veľmi jemne zmiešame. Snažíme sa udržať čo najviac nadýchaného objemu, ale je dôležité obe zložky riadne zamiešať.

Napokon pridáme v troch várkach múku, ktorú preosievame na vaječnú zmes a potom ju gumenou varechou veľmi zľahka primiešavame. Ideálne robíme veľké oblúky varechou tak, aby sme premiešali aj usadenú múku na dne misy.

Hotovú zmes vylejeme na plech potretý tenkou vrstvou oleja, na ktorý sme uhladili papier na pečenie. Pečieme v predhriatej rúre na 170 stupňov asi 15 minút. Hotové cesto je na dotyk mäkké a pružné. Vyberieme z rúry, necháme chvíľu vychladnúť, stiahneme papier na pečenie, naplníme lekvárom a opatrne zrolujeme. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 120 g
- **Cukor múčka** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **Ríbezlý džem** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

