

Suroviny

4 vejce
4 lžíce horké vody
100 g cukru krupice
špetka soli
60 g polohrubé mouky
40 g Solamylu
1 lžička prášku do pečiva
máslo na plech
papír na pečení

náplň zvolíme podle vlastní chuti: marmeláda, želé, máslový nebo kakaový krém

Postup

Plech potřeme máslem a vyložíme ho papírem na pečení, ten také potřeme máslem. Vejce ušleháme s vodou, cukrem a solí tak, aby vniklá pěna byla světlá a jemná. Mouku, Solamyl a prášek do pečiva smícháme, prosijeme a opatrně vmícháme do vaječné hmoty. Těsto nalijeme na papír na pečení a stěrkou rovnoměrně rozetřeme. Dáme péci do rozehřáté trouby uprostřed. Pečeme 4-5 minut při 230.C (plynová trouba stupeň 5-6). Těsto je upečené, pokud je při dotyku pružné (po příliš dlouhém pečení se při rolování láme). Na pracovní desku rozložíme navlhčenou nebo cukrem posypanou utěrku a vyklopíme na ni hotový piškot. Hned jej potřeme zvolenou náplní a srolujeme. Pokud zvolíme jako náplň šlehačku nebo máslový krém, necháme piškot vychladnout přikrytý vlhkou utěrkou, aby se při rolování nezlomil. Roládu pocukrujeme a ozdobíme šlehačkou nebo máslovým krémem a šerstvým ovocem, čokoládovými šupinkami nebo jinak podle vlastní fantazie.