Rolada z marmoladą



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	6 łyżek
cukier	20 dkg
marmolada	
jajko	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem do białości, białka ubić na pianę. Do żółtek dodać mąkę i pianę i delikatnie wymieszać. Blachę wyłożyć natłuszczonym papierem, wlać ciasto i upie w gorącym piekarniku w 180 stop. Po upieczeniu zdjąć placek z blachy, posmarować marmoladą i zwinąć w rulon. Trzeba to wykonać szybko, bo ostudzonego ciasta nie można zwinąć. Po ostygnięciu roladę posypać miałkim cukrem.