

Biskvitna rolada



Foto: Norbert Tutschek

Priprava:

Za **biskvitno rolado** jajca in vaniljev sladkor penasto zmešamo. Moko zmešamo s pecilnim praškom, nato pa vse skupaj vmešamo v rumenjake.

Vlijemo v dobro namaščen pekač ter pečemo na 210 °C približno 15 minut, da se biskvit zlaturumeno zapeče.

Takoj ko je biskvit pečen, ga položimo na čisto krpo. Nato ga premažemo z ribezovo marmelado ter ga s pomočjo krpe zvijemo v rolado.

Preden postrežemo, rolado izdatno posujemo s sladkorjem.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine:

- 6 jajc
- 180 g sladkorja
- 180 g moko
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 1 noževa konica pecilnega praška