

Ingrediencie

200 g medu, 120 g hrubej múky, 4 vajcia, 1 vanilkový cukor, 1 lyžička jedlej sódy

plnka: 240 g slivkového lekváru, 2 lyžice vlažnej vody

práškový cukor

Postup

Oddelíme bielky od žĺtkov a z bielkov ušľaháme pevný sneh. Žĺtky vymiešame s vanilkovým cukrom a medom. Potom vmiešame tuhý sneh. Jedlú sódu zmiešame s múkou a zapracujeme ju do cesta. Riedke cesto nalejeme na plech vystlaný papierom na pečenie, rozotrieme ho a dáme piecť do rúry vyhriatej na 160 stupňov. Na pracovnú dosku rozložíme pruh papiera na pečenie a poprášime ho práškovým cukrom. Upečený plát naň preklopíme. Papier, na ktorom sa piekol, zlúpne a perník ihneď, ešte kým je horúci, potrieme slivkovým lekvárom zriedeným s vodou. Pomocou spodného papiera roládu zviníme a necháme vychladnúť.



Roláda z medového cesta

Nedeľa, 05 Február 2012 15:06

