

Ingrediencie

cesto: 5 vajec, 120 g práškového cukru, 2 lyžice horúcej vody, 120 g polohrubej múky

plnka: 200 g pomletého maku, 130 g práškového cukru, 150 ml mlieka, 1 lyžica slivkového lekváru

Postup

Žĺtky s cukrom vymiešame. Prilejeme horúcu vodu, pridáme polohrubú múku a tuhý sneh vyšľahaný z bielkov. Všetko spolu zľahka premiešame. Cesto rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie a vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov. Upečenú roládu aj s papierom stočíme a necháme vychladnúť. Potom ju opatrne rozbalíme, papier odstránime, potrieme plnkou a stočíme.

Plnka: V mlieku rozmiešame cukor, lekvár a rozvaríme. Do vriaceho mlieka pridáme pomletý mak, chvíľu povaríme a odstavíme.

