

Ingrediencie

5 vajec, 80 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 60 g polohrubej múky, 60 g mletého maku, 1 lyžica postrúhanej citrónovej kôry, višňový džem, cukor na posypanie

Postup

Žĺtky s práškovým a vanilkovým cukrom vymiešame do bielej peny. Pridáme múku zmiešanú s makom, citrónovou kôrou a spolu premiešame. Nakoniec pridáme tuhý sneh z bielkov. Cesto rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 10 minút. Cesto zľahka stočíme aj s papierom do rolády. Necháme úplne vychladnúť a potom cesto rozvinieme, papier na pečenie opatrne stiahneme a natrieme višňovým džemom. Znova zviníme a posypeme práškovým cukrom.

