

# Roláda

**Počet porcí:** 15

**Doba přípravy:** 20 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

5 žloutků s cukrem vyšleháme do pěny. Postupně přidáme Cake mix a nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků. Rozetřeme na plech vystlaný pečícím papírem. Pečeme při teplotě 180 °C cca 10 minut. Upečený plát ještě horký stočíme a necháme úplně vychladnout. Na vychladlý korpus natřeme džemem a srolujeme. Povrch rolády posypeme cukrem.

## Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 55 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 60 g

