**Príprava piškótovej rolády**

**Suroviny**

* 3 ks vajcia
* 60 g práškového cukru
* 60 g hladkej múky
* lekvár podľa chuti

**POSTUP**

Oddelíme bielky od žĺtkov. Z bielkov vyšľaháme sneh. Prisypeme preosiatý cukor a došľaháme dohusta. Jemne vmiešame žĺtky a múku. Na plech dáme papier na pečenie. Naň zľahka a rovnomerne rozotrieme piškótové cesto. Rúru necháme predhriať na 180 stupňov. Roládu pečieme 15-20 minút, cesto by malo byť jemne zlatisté. Upečené cesto vyberieme z rúry, necháme ho 3-5 minút postáť, natrieme vrstvou lekvárom a zavinieme. Lekvárom nešetríme, aby bola roláda šťavnatá a pri reze dobre vyzerala. Po vychladnutí ju nakrájame na cca 2 centimetrové roládky a podávame.

