

Piškotové těsto a z něj vytvořeno:

Kategorie: Sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jarynxk

Suroviny

Postup

Ingredience pro přípravu 4 porcí:

4 vejce, 150 g cukru, 1 citrón, 75 g polohrubé mouky, 75 g solamylu, 1 lžička prášku do pečiva, 1 kg třešní, 1 vanilkový pudink, 400 ml mléka, 75 g mletého máku, 200 ml smetany ke šlehání, 1 sáček vanilkového cukru, 1 lžíce moučkového cukru

Příprava:

Oddělíme žloutky od bílků. Nastrouháme kůru z citrónu. Mouku smícháme se solamylem a práškem do pečiva. Bílky a 80g cukru vyšleháme dotuha, zašleháme žloutky a přidáme kůru a mouku.

Plech na pečení vyložíme pečícím papírem, rozetřeme na něj těsto a pečeme v předehřáté troubě na 200 stupňů asi 12 minut. Piškot ihned vyklopíme na navlhčenou utěrku, srolujeme a necháme vychladnout.

Třešně vypeckujeme a necháme okapat. Pudinkový prášek smícháme s 5 lžícemi mléka a 2 lžícemi cukru. Zbylé mléko a mák přivedeme k varu, vmícháme pudink a krátce povaříme. Rozetřeme na piškot, obložíme třešněmi a posypeme zbylým cukrem. Piškot srolujeme a přikrytý necháme 2 hodiny na chladném místě.

Smetanu s vanilkovým cukrem vyšleháme dotuha. Roládu posypeme moučkovým cukrem, ozdobíme šlehačkou a třešněmi a nakrájíme.