Piškotová roláda s tradičním Lipánkem, kokosem a rozinkami

40 minut

náročnost ○○○○

Ingredience

Piškot:

- 4 vejce
- 5 lžic cukru krupice
- 5 lžic polohrubé mouky

Náplň:

- 2 balení tradičního Lipánka
- 2 lžíce plátků kokosu
- 2 lžíce rozinek (můžeme je dopředu namočit v rumu)
- 100 g hotového vanilkového pudinku
- 80 g povoleného Jihočeského másla (ne rozpuštěného)

Návod na přípravu:

Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme pevný sníh a dáme stranou. Ze žloutků a cukru vyšleháme pevnou světlou pěnu, do které pomalu stěrkou zamícháme bílky. Poté postupně vmícháme hrubou mouku. Směs vylijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 180 °C 5–10 minut. Máslo vyšleháme s cukrem. Pomalu přidáváme a zašleháváme studený pudink, až se vytvoří hustý krém, do kterého jemně vmícháme Lipánky, kokos a rozinky. Upečený plát těsta ještě teplý potřeme krémem a zamotáme. Necháme odpočinout v lednici. Krájíme na cca 2 cm tenké plátky.