

## ROLÁDA

5vajec, 10 dkg pískového cukru, 2 lžice kakaa, šlehačka

Z bílků ušleháme sníh, přidáme cukr a postupně zašleháme žloutky a kakao. Těsto nalijeme na pečícím papírem vyložený plech a pečeme asi 15min na 180°C. Plát necháme vychladnout, naplníme ušlehanou šlehačkou, zabalíme do alobalu a dáme vychladit do ledničky.

