

## PIŠKOTOVÁ ROLÁDA S KRÉMEM

### NA PIŠKOT:

- 80 g hladké mouky
- 4 vejce
- 160 g práškového sladidla **FAN SORBIT POTRAVINÁŘSKÝ**
- 1 lžíce oleje

### NA KRÉM:

- 250 g másla
- 2-3 lžíce karamelového likéru
- 3-4 lžíce práškového sladidla **FAN STARLINEA**
- ovocnou marmeládu

### NA OZDOBU:

- čokoládovou polevu v sáčku

### POSTUP:

V míse si vyšleháme vejce s **FAN SORBITEM** do husté pěny, do které postupně zašleháme mouku a lžíci oleje.

Hustou směs rozetřeme na celou plochu plechu vyloženým pečícím papírem. Pečeme na **170 °C, dokud piškot nezezlátne.**

Po upečení srolujeme piškot pomocí pečícího papíru do tvaru rolády a necháme vychladnout.

Mezi tím si připravíme krém. Do mísy si nakrájíme kostku másla, přidáme likér, práškové sladidlo **FAN STARLINEA** a vše spolu vyšleháme.

Piškot potřeme ovocnou marmeládou a máslovým krémem, zarolujeme a potřeme ještě vrch i boky máslovým krémem. Poté dozdobíme roládu čokoládovou polevou nebo kokosem, či oříšky.

