

# Retsept: Rullbiskviit

## Vaja läheb:

- 4 muna
- 1,5 dl suhkrut
- 1,5 dl jahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- enda soovi järgi täidis (nt vahukoor, kohupiimapasta, marjad vms)

## Valmistamine:

Vahusta mikseriga munad ja suhkur kõvaks vahuks. Sega teises kausis jahu ja küpsetuspulber, sõelu munavahu hulka ja sega. Tõsta tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja silu ühtlaseks. Küpseta 220 kraadi juures 10-12 minutit – pöördõhu programm. Kummuta kook teisele tuhksuhkruga ülepuistatud küpsetuspaberile ja eemalda biskviidipõhjalt paber. Keera tuhksuhkruga ülepuistatud paberi abil biskviit rulli (küpsetuspaber jääb rulli vahele). Lase jahtuda. Rulli lahti, lisa soovi järgi täidis ja rulli biskviit kokku. Hoia jahedas (võimalusel mitte külmkapis)! Serveerida võid juba mõne tunni pärast, kuid parim on siiski järgmisel päeval – kui biskviit on mahlasemaks läinud.

