

Ořechová roláda se šlehačkou



Budeme potřebovat:

- 4 vejce
- 70g cukru
- 70g mletých ořechů
- 1/4l ušlehané šlehačky

Příprava

Utřeme žloutky s cukrem, přidáme mleté ořechy a tuhý sníh. Lehce promícháme, rozetřeme na máslem potřený pečicí papír na plechu a dáme do teplé trouby péci. Pečeme asi 10 minut, těsto se nesmí vysušit a ztvrdnout. Vychladlé potřeme šlehačkou, srolujeme a přendáme na táč. Můžeme ještě dozdobit čokoládovou polevou a šlehačkou. Roláda je velmi lehká a chutná.

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/orechova_rolada_se_slehackou

Last update: **2024/07/20 19:31**

