

# Piškotová roláda s mandlemi



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 50min , Porce: 10

1170 kalorií , 1 g cukrů , 36 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotova-rolada-s-mandlemi>

## Příprava

Vejsce ušleháme s cukrem krupice do pěny a po lžících přidáváme mouku. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a při teplotě 200° C plát prudce upečeme, asi 10 minut. Horký přetáhneme na mokrou utěrku a i s papírem zarolujeme a necháme vychladnout. Pudinkový prášek smícháme s moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem a zalijeme mlékem. Přivedeme do varu a za stálého míchání uvaříme hustý pudink. Po odstavení vmícháme mandlovou esenci a po zchladnutí žloutek. Vychladlou směs postupně zašleháme do másla našlehaného s moučkovým cukrem. Nakonec vmícháme do krému sekané mandle. Vychladlý piškotový plát rozvineme a odstraníme papír. Piškot potřeme dvěma třetinami krému a srolujeme. Povrch potřeme zbylým krémem a celou roládu obalíme v mandlích.

## Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 6 lžíc cukru krupice
- ✓ 6 lžíc polohrubé mouky
- ✓ 1.5 sáčku pudinkového prášku
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 žloutek
- ✓ trocha mandlové esence
- ✓ hrst sekaných mandlí

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník