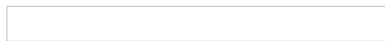


Roláda s oříškovou náplní



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **20**

728 kalorií , **2 g** cukrů , **17 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: smíšek

Odkaz: <https://srecepty.cz/rolada-s-oriskovou-naplni>

Příprava

Ušleháte celá vejce s cukrem do husté pěny. Přidáte mouku s kakaem, dobře zamícháte a směs nalijete na plech vyložený pečícím papírem. Pečete při 190°C asi 15 minut. Ušleháte šlehačku s kakaem do husta, přidáte trochu rumu a necháte vychladit. Na upečenou roládu namažete asi 2/3 krému, posypete ořechy a stočíte do rolády. Celou roládu potřete zbytkem krému a posypete zbylými ořechy.

Ingredience

- 4 vejce
- 12 dkg cukru krupice
- 10 dkg hladké mouky
- 3 dkg kakaa
- 300 ml smetany ke šlehání
- 3 lžíce kakaa
- 1 lžíce rumu
- 2 hrsti mletých vlašských ořechů

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník