

Roláda s vlašskými ořechy



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 22min , Porce: 8

2359 kalorií , **5 g** cukrů , **206 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rolada-s-vlasskymi-orechy>

Příprava

Z bílků ušleháme sníh. Přidáme oba cukry, olej, mouku s práškem do pečiva, vmícháme 100 g ořechů. Těsto pečeme. Ještě teplý plát přikryjeme vlhkou utěrkou a srolujeme. Po vychladnutí rozbalíme a slabě potřeme džemem, šlehačkou a poklademe ovocem. Zabalíme, potřeme zbytkem šlehačky a obalíme ořechách.



Tip k receptu

Borůvky můžeme nahradit jiným drobným ovocem i kompotovaným.

Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 4 lžice cukru krupice
- ✓ 2 lžice rostlinného oleje
- ✓ 3 lžice polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 150 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)
- ✓ 1 ztužovač šlehačky
- ✓ 2 lžice ovocné marmelády
- ✓ 4 lžice borůvek

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Zima, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Labužník, Moučník