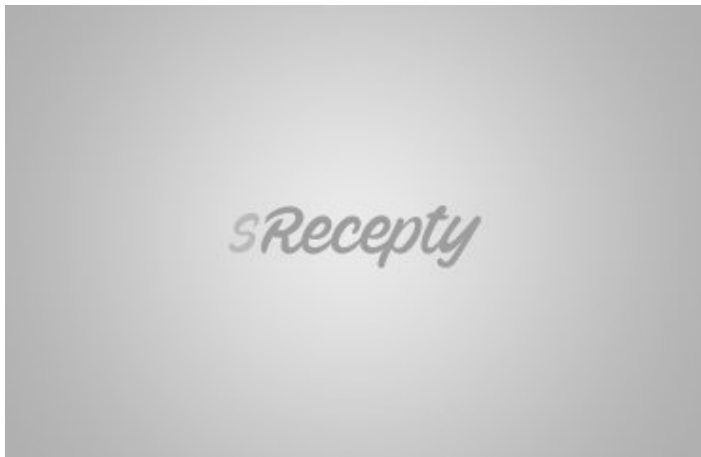


# Zmrzlinová roláda



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 40min , Porce: 1

**1911** kalorií , **6 g** cukrů , **98 g** tuků , **68 g** bílkovin

**Autor:** moto\_cross

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zmrzlinova-rolada>

## Příprava

Vymiešame 6 žĺtků s cukrom a primiešame polohrubú múku s práškom do pečiva a sneh z 6 bielkov. Cesto vylejeme na plech vystlatý papierom na pečenie. Dáme upiecť do vyhriatej rúry. Po upečení zrolujeme aj s papierom na pečenie a necháme vychladnúť. 3 vajcia a cukor š'aháme nad parou asi 5 minút a po vychladnutí zmiešame s maslom. Cesto rozvinieme a vyberieme papier. Na cesto navrstvíme krém a posypeme polovicou opražených posekaných mandlí. Na okraj cesta dáme hranolčky zmrzliny a posypeme druhou polovicou mandlí. Zvinieme do rolády a dáme zmraziť do mrazničky.

## Ingredience

- ✓ 6 +3 vejce
- ✓ 5 lžic cukru moučka
- ✓ 5 lžic hrubé mouky
- ✓ 1/2 sáčku prášku do pečiva
- ✓ 3 lžíce cukru krystal
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 máslo
- ✓ 100 g pražených mandlí
- ✓ zmrzlina

## Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Návštěva, Dezert