

Jahodovo-ořechová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- ořechy 70 g
- cukr 70 g
- vejce 3 ks
- na vymazání tuk a mouka 1 ks
- **Krém**
- šlehačka ke šlehání 1 ks
- ztužovač 1 ks
- jahody podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vyloupaná jádra vlašských ořechů umeleme nebo rozmixujeme najemno. Vejce nejprve vyšleháme s cukrem a pak přidáme také mleté ořechy. Nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě přibližně 4 minuty.

Šlehačku vyšleháme se ztužovačem a přidáme do ní nakrájené jahody. Upečené těsto potřeme tímto krémem, zavineme a necháme v lednici ztuhnout. Krájíme ostrým nožem na plátky.