

Ořechová roláda bez mouky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 5 ks
- vanilkový cukr 3 ks
- mletý ořech 100 g
- banán 2 ks
- pařížská šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem, vmícháme ořechy a nakonec sníh z bílků.

Natřeme ve stejnoměrné vrstvě na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme ve vyhřáté troubě cca 15 minut - mírně zrůžoví

Roládu smotáme a necháme vychladnout.

Když vychladne rozmotáme, potřeme ušlehanou šlehačkou poklademe oloupaným banánem v celku a opět zamotáme.

Dáme vychladit. Před podáváním pocukrujeme moučkovým cukrem.