

Ořechová roláda bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce, cukr a sůl ušleháme do světlé pěny. Zamícháme mouku a ořechy. Pečeme na 180°C 10 minut. Ještě horkou roládu srolujeme i s papírem a hned zase rozbalíme a necháme vychladnout. Smetanu si vyšleháme a rozprostřeme na roládu a srolujeme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 20 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 40 g
- **Vejce** - 250 g

