

Ingrediencie

5 vajec, 150 g cukru krupica, 1 lyžica oleja, 100 g polohrubej múky

krém: 250 g masla, 5 lyžíc tekutého medu, 2 lyžice rumu, 100 g mletých orechov (trochu si necháme na posypanie)

Postup

Celé vajcia vyšľaháme s cukrom do hustej peny, zašľaháme do nej olej a jemne zapracujeme múku. Cesto rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 190 stupňov cca 8-10 minút. Ešte horúci preložíme na čistú utierku, papier stiahneme a zrolujeme spolu s utierkou. Necháme vychladnúť.

Medzitým si vyšľaháme zmäknuté maslo, pridáme med, rum a nakoniec vmiešame orechy. Plát narovnáme, povrch piškóty potrieme krémom a opäť zatočíme. Povrch potrieme trochu krému (ktorý si necháme z plnky) a vrch posypeme orechami. Necháme v chlade stuhnúť.



Orechová roláda s medom

Nedeľa, 05 August 2012 18:36

