

### Ingrediencie

cesto: 6 vajec, 140 g cukru krupica, 60 g hladkej múky, 20 g kakaového prášku

krém: 250 g masla, 1 sáčok karamelového pudingu, 300 ml mlieka, 1 plechovka salka

ďalej: mleté orechy, ozdoby marcipánové

### Postup

Z bielkov a cukru ušľaháme tuhý sneh. Potom vmiešame žĺtka a vareškou zľahka vmiešame múku s kakaovým práškom. Rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie, vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov a upečieme (cca 8 minút). Ihneď po upečení stiahneme aj papierom z plechu a necháme vychladnúť.

Krém pripravíme podľa [tohto receptu](#) .

Na vychladnutý piškótový plát rozotrieme krém (trochu si necháme na ozdobu) a zrolujeme. Dáme na hodinu stuhnúť do chladničky. Potom vrch potrieme krémom a obalíme ju mletými orechami. Zbytkom krému ozdobíme vrch rolády.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

# Karamelová roláda

Nedeľa, 10 Február 2013 14:46

---

