

Zmrzlinová roláda



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

1911 kalorií , **6 g** cukrů , **98 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: moto_cross

Odkaz: <https://srecepty.cz/zmrzlinova-rolada>

Příprava

Vymiešame 6 žĺtků s cukrom a primiešame polohrubú múku s práškom do pečiva a sneh z 6 bielkov. Cesto vylejeme na plech vystlatý papierom na pečenie. Dáme upiecť do vyhriatej rúry. Po upečení zrolujeme aj s papierom na pečenie a necháme vychladnúť. 3 vajcia a cukor šľaháme nad parou asi 5 minút a po vychladnutí zmiešame s maslom. Cesto rozvinieme a vyberieme papier. Na cesto navrstvíme krém a posypeme polovicou opražených posekaných mandlí. Na okraj cesta dáme hranolčky zmrzliny a posypeme druhou polovicou mandlí. Zvinieme do rolády a dáme zmraziť do mrazničky.

Ingrediencie

- 6 +3 vejce
- 5 lžic cukru moučka
- 5 lžic hrubé mouky
- 1/2 sáčku prášku do pečiva
- 3 lžíce cukru krystal
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 máslo
- 100 g pražených mandlí
- zmrzlina

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Návštěva, Dezert