

Ořechová roláda s kiwi

asi 1 roláda



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dotuha. Žloutky vyšleháme s cukrem a vanilínovým cukrem na nejvyšší stupni do pěny. Puding, sníh a ořechy vařečkou zlehka vmícháme do žloutkové pěny. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 8 minut

- 2 Upečený plát vyklopíme na papír na pečení posypaný moučkovým cukrem. Papír na pečení, na kterém se plát pekl, opatrně stáhneme. Plát stočíme i s papírem na pečení a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme puding podle návodu na obale, ale jen s 300 ml mléka a 60 g cukru. Puding za občasného míchání necháme vychladnout.
- 4 Kiwi oloupeme a napícháme na špejli.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

4 ks bílek
4 ks žloutek
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 zarovnaná PL Naturamyl Puding vanilka příchutí Dr. Oetker
50 g ořechy vlašské mletých

Na náplň:

1 balíček Naturamyl Puding vanilka příchutí Dr. Oetker
300 ml mléko polotučné studeného
60 g cukr
200 g máslo změkčlého
kiwi



- 5 Do másla zašleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni po částech vychladlý puding. Plát rozvineme a potřeme náplní. Na náplň položíme kiwi na špejli a roládu zarolujeme. Vyndáme špejli a uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky. Před podáváním roládu pocukrujeme.

Tip:

- Pro rychlejší přípravu roládu můžeme naplnit Krémovou náplní Dr. Oetker s vanilkovou nebo kokosovou příchutí.

