

OREHOVA ROLADA

SESTAVINE ZA TESTO:

- 6 JAJC
- 6 ŽLIC SLADKORJA
- 100 G MLETIH OREHOV

SESTAVINE ZA NADEV

- 4 LONČKI KISLE SMETANE

POSTOPEK:

1. LOČIMO BELJAKE IN RUMENJAKE.
2. ZMEŠAMO BELJAKE V SNEG.
3. SLADKOR IN RUMENJAKE POSEBEJ ZMEŠAMO.
4. V BELJAK VMEŠAMO MLETE OREHE IN NATO ŠE PENASTO VMEŠANE RUMENJAKE IN SLADKOR.
5. RAZLIJEMO NA PEKAČ, OBLOŽEN S PEKI PAPIRJEM IN PEČEMO NA 200 STOPINJ PRIBLIŽNO 20 MINUT. PEČEMO DOKLER ROBOVI NISO LEPO RJAVI.
6. TESTO NAMAŽEMO Z NADEVOM IN ZVIJEMO V ROLADO.

