Ořechová roláda s kiwi

Počet porcí: 10
Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Vyšleháme 4 bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. 4 žloutky vyšleháme s cukrem (80 g) a vanilkovým cukrem na nejvyšším stupni do pěny. Puding (37 g), sníh a mleté, ořechy (50 g) vařečkou zlehka vmícháme do žloutkové pěny. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 8 minut. 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. Na přípravu náplně uvaříme puding (37 g) podle návodu na obale, ale jen s 300 ml mléka a 60 g cukru. Puding za občasného míchání necháme vychladnout. Kiwi (5 ks) oloupeme a napícháme na špejli. 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.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Puding Naturamyl vanilka příchuť 37 g** - 74 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 374 g
- **Cukr krystal** - 140 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Kiwi** - 80 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Vejce** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE