

Bezé roláda

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

260 g bílků

2 šlehačky

70 g hladké mouky

moučka cukr na posypání

70 g lískových oříšků - mletých

Ingredience: 170 g cukr krupice

Postup

Postup přípravy: Bílky a cukr ušleháme do tuha, mouku a oříšky smícháme dohromady a lehce promícháme do ušlehaného sněhu s cukrem. Plech - pečicí papír - rozetřít na celý plech 1 cm vrstva. Cedníčkem posypat moučkovým cukrem. Péci cca při 220 °C cca 6 minut. Vychladlý plát obrátit na čistý pečicí papír a spodní sundat. Potřít ušlehanou šlehačkou, zabalit a nechat v chladnu uležet. Poté zbytkem šlehačky potřít a ozdobit. Možno ještě posypat oříšky. Krájet mokrým nožem.