

# Orehova rolada

## Priprava:

Jajca ločimo in iz beljakov stepemo trd sneg. Rumenjake penasto vmešamo s sladkorjem. V maso narahlo vmešamo orehe, nato postopoma dodajamo beljake. Maso vlijemo na pekač prekrit s papirjem za peko. Pečemo približno 10 min na 180 stopinjah. Še toplo rolado zavijemo v kuhinjsko krpo. Malčno odvijemo, ločimo od papirja ter premažemo s kisló smetano. Zavijemo in okrasimo s smetano in mletimi orehi.

## Nasvet:

Tudi, če malo razpoka, nič hudega, lahko premažete s čokoladno glazuro.

**Čas priprave:** 5 do 15 min

**Težavnost:** Kuhar začetnik

## Sestavine za 3 porcije:

- 6 jajc
- 6 žlic sladkorja
- 10 dag mletih orehov
- 1 velika kislá smetana