**Príprava orechovej rolády**

**Ingrediencie**

6 ks vajce

150 g práškový cukor

160 g hladká múka

50 g mleté orechy

2 PL voda

1 balíček vanilkový cukor

trochu kypriaci prášok do pečiva

**PLNKA**

200 g Hera

1/2 balíček karamelový puding

2 dl mlieko

2 PL kryštálový cukor

**POSTUP**

Žĺtky vyšľaháme s polovicou cukru (75g), s vanilkou a 2 PL vody do peny. V ďalšej miske si vyšľaháme bielka a zvyšok cukru na tuhý sneh. Do žĺtkovej zmesi vmiešame múku, trochu kypriaceho prášku, orechy a nakoniec zľahka zapracujeme bielkový sneh.

Cesto vylejeme na vymastený a papierom vyložený plech. Pečieme pri 180°C. Po upečení ešte horúce cesto zvinieme do rolády. Po vychladnutí si cesto bude držať svoj tvar. Naplníme karamelovou plnkou a povrch posypeme mletými orechmi.

Plnka: Uvaríme si karamelový puding z 2 dcl mlieka, polovice pudingu a 2 PL cukru. Heru vyšľaháme a spojíme s vychladnutým pudingom. Podľa chuti dosladíme.