

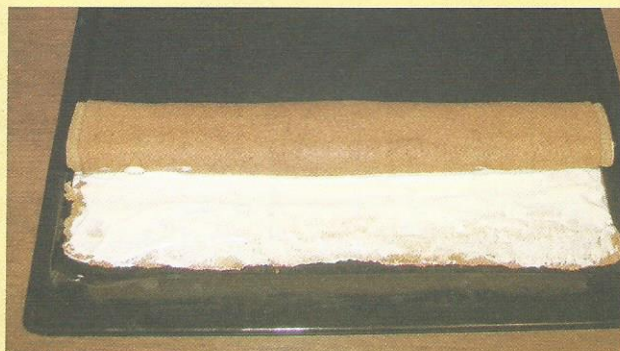
PEČEMO

Pripravila: Edita Karo

OREHOVA RULADA S SMETANO

Sestavine:

6 jajc
6 žlic sladkorja
6 žlic mletih orehov
1 žica moko
2–3 dcl kisle smetane

**Postopek:**

Rumenjake in beljake ločimo. Rumenjake in sladkor penasto umešamo z električnim mešalnikom, dodamo orehe, pomešane z moko, nazadnje umešamo iz beljakov narejen sneg. Napravimo gladko maso in jo enakomerno razporedimo po pekaču, obloženem s papirjem za peko. Pekač damo v pečico, ogreto na 200 oC in pečemo 15–20 minut. Pečen biskvit zvrnemo na suho krpo in skupaj zavijemo v rulado. Tako jo pustimo približno 5 minut, nato jo razvijemo, da se ohladi. Ohlajeno enakomerno premažemo s kislom smetano in pazljivo zvijemo, da smetane ne iztisnemo. Tako pripravljeno rulado zavijemo v papir za peko (ta nam ne odlušči povrhnjice rulade) in jo postavimo na hladno za nekaj ur. Nato jo razrežemo z ostrim in tankim nožem na dober centimeter debele rezine in jo lepo naložimo na servirni pladenj.

Želim vam veliko uspeha pri delu in dober tek!

