# Dýňová roláda s ořechovým krémem

Category: Dorty a rolády,samokypřící směs bílá
written by obchod.biolepek.cz

**DÝŇOVÁ ROLÁDA S OŘECHOVÝM KRÉMEM**

Nejprve si připravíme dýňové pyré.
Očištěnou dýni nakrájíme na cca 3 cm kostky, které pečeme na 180 °C 30 minut zakryté alobalem.

**Přísady:**
3 vejce
120 g cukru krupice
120 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku
150 g dýňového pyré
1 g prášku do pečiva
2 g jedlé sody
1 KL mleté skořice
špetka soli
1/2 KL perníkového koření

**Postup:**
Všechny suroviny musí mít pokojovou teplotu!

V míse nejprve smícháme všechny suché ingredience.
Celá vejce vyšleháme s cukrem do husté pěny, pak lehce zašleháme dýňové pyré a stěrkou/metličkou vmícháme suché ingredience.
Pečeme na 180 °C 8 až 10 minut (nepřepéct, lámala by se) na plechu 36 x 25 cm.
Po upečení vyklopíme roládu na pocukrovaný pečicí papír a opatrně sejmeme papír, na kterém se pekla. Srolujeme a necháme vychladnout.
Vychladlou roládu opatrně rozmotáme, potřeme náplní a

zarolujeme (pod náplň lze tence namazat marmeládu, ale nemusí být).

**Náplň:**
200 g cream cheese (smetanový sýr např. Crème Fraiche z Lidlu)
80 g změklého másla
70 g moučkového cukru
30 g lískových ořechů

Lískové ořechy opražíme na pánvi (3 až 5 minut), zbavíme je slupek (nasypeme na papírovou utěrku nebo pečící papír, zabalíme a promneme) a pak nasekáme nahrubo.
Změklé máslo vyšleháme s cukrem, pak přidáme smetanový sýr, nakonec vmícháme ořechy.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.