

Rulada de nuci cu frisca

Rulada de nuci cu frisca

Ingrediente :

120 g nuci macinate, 100 g zahar, 4 oua, 1 lingura faina, 2 linguri zahar, 250 ml frisca nebatuta, 1 lingurita zahar vanilat

Preparare :

Se bat cremos galbenusurile cu zaharul. Se amesteca separat faina cu nucile. Se bat albusurile cu un praf de sare. Se incorporeaza alternativ faina si albusurile in compozitia de galbenusuri, avandu-se grija ca aluatul sa ramina pufos. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt. Se intinde aluatul 1 cm gros. Se coace la 225 grade Celsius 15 minute. Se ruleaza impreuna cu hirtia de copt, se inveleste intr-un prosop de bucatarie si se lasa sa se raceasca. Se bate frisca cu zaharul vanilat. Se scoate hirtia de copt de pe blat, se intinde crema de frisca si se ruleaza cu grija inapoi. Se pudreaza cu zahar sau se toarna o glazura de cacao.