



przepisy.pl

# Zapiekanka z orzechowych roladek z malinami

 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mleko - 650 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- mąka - 30 dekagramów
- orzechy - 10 dekagramów
- twaróg - 0.5 kilogramów
- mrożone maliny - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier puder - 4 łyżki
- śmietanka 30% - 200 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Mąkę wymieszaj z 600 ml mleka i 2 żółtkami.
2. Z białek ubij pianę i ostrożnie wymieszaj ją z ciastem naleśnikowym. Ciasto odstaw na 30 minut.
3. Maliny rozmroź. Orzechy posiekaj, a twaróg utrzyj na gładko z resztą mleka, 2 żółtkami oraz cukrami.
4. Odłóż około 1/3 kremu, resztę wymieszaj z 1/3 malin i 2/3 orzechów.
5. Gdy ciasto odpocznie usmaż naleśniki. Gotowe posmaruj kremem orzechowo- malinowym, zwiń w rulony i pokrój na połówki. Ułóż w formie żaroodpornej.
6. Śmietankę wymieszaj z pozostałym kremem twarogowym i resztą orzechów. Masą polej naleśniki.
7. Zapiekaj 20 minut w temperaturze 190 stopni. Gotowy deser posyp pozostałymi malinami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)