

## Rolada porzeczkowa



**AGNIESZKA-87-25**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

jajka	5 szt
cukier	5 łyzek
mąka pszenna	4 łyżki
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

#### Masa porzeczkowa

mleko	1/4 litra
masło	0,5 szt
cukier puder	do smaku
alkohol	do smaku
czerwona porzeczka	4 łyżki
biała czekolada	1 szt
budyń śmietankowy	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

Białka ubijamy na sztywną pianę z cukrem. Wlewamy żółtka. Wsypujemy kakao, proszek do pieczenia i mąkę. Mieszamy i pieczemy w 180 stopniach do 25 minut w foremce 25/36. Zwijamy w ścierkę i studzimy.

Masa porzeczkowa:

Na mleku gotujemy budyń. Studzimy i ucieramy z masłem, cukrem pudrem, alkoholem. Czerwoną porzeczkę miażdżymy łyżką i gotujemy ciągle mieszając do 8 minut. Przecieramy i studzimy. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Przetartą porzeczkę i chłodną czekoladę łączymy z masłem. Przekładamy masą roladę.

