

Rolada z brzoskwiniami



SYLWIA26



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
cukier	1/2 szklanki
mąka pszenna	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier puder	2 łyżki
brzoskwinie w puszcze	1/2 puszki
czekolada	do posypania
serek mascarpone	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy żółtka, cukier, mąkę i proszek do pieczenia. Całość dokładnie miksujemy.
- KROK 2 Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Przelewamy ciasto i pieczemy w temp 180 stopni C około 15 minut. Na ciepłe ciasto układamy papier do pieczenia i rolujemy. Odstawiamy aby wystygło.
- KROK 3 Brzoskwinie odsączamy z zalewy i kroimy na mniejsze kawałki. Ser mascarpone mieszamy z cukrem pudrem. Dodajemy owoce i delikatnie mieszamy.
- KROK 4 Roladę rozwijamy, usuwamy papier, smarujemy grubo masą i ponownie zwijamy. Posypujemy cukrem pudrem i czekoladą. Smacznego