

Rolada z nadzieniem morelowym

BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------|--------|
| mąki pszennej | 4 dag |
| mąki ziemniaczanej | 4 dag |
| jajko | 3 |
| cukru | 10 dag |
| szczypta soli | |
| moreli | 50 dag |
| kremówki | 350 ml |
| cukru pudru | 5 dag |
| dżem morelowy | 20 dag |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować ciasto biszkoptowe: żółtka oddzielić od białek, utrzeć je z cukrem, dodać mąki, wymieszać. Białka ubić na sztywno z odrobiną soli, dodać do ciasta i delikatnie wmieszać, składniki powinny się dokładnie połączyć. Tak przygotowane ciasto rozsmarować równomiernie na blaszce wyłożonej pergaminem i piec ok. 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 st. Następnie wyjąć ciasto na wilgotną ścierekę i ostudzić. W międzyczasie ubić bitą śmietaną z cukrem pudrem, wymieszać z umytymi, pozbawionymi pestek, obranymi ze skórek i pokrojonymi na mniejsze kawałki morelami. Na powierzchni ciasta rozsmarować dżem morelowy, wyłożyć bitą śmietaną z owocami, po czym ciasto zwinąć w roladkę i schłodzić w lodówce.