

Rolada z truskawkami



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	5 dag
jaja	6 sztuk
mąka	1 szklanka
cukier	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
kremówka	200 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
cukier puder	2-3 łyżki
barwnik spożywczy	2-3 szczypty
truskawki	10 sztuk
syrop cukrowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka jaj oddzielamy od białek. Margarynę rozpuszczamy, studzimy. Białka ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy do nich po jednym żółtku ciągle ubijając, następnie dodajemy przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Na koniec dolewamy powoli rozpuszczoną margarynę. Odlewamy 2 łyżki ciasta, mieszamy je z barwnikiem spożywczym i robimy wzory na papierze do pieczenia. Ciasto przelewamy na ozdobiony wzorami papier do pieczenia ułożony w blaszce. Pieczemy przez około 15 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu ciasto układamy na ściereczce. Delikatnie odklejamy papier do pieczenia. Ciasto zawijamy na kształt rolady wzorem na zewnątrz. Przygotowujemy masę- kremówkę ubijamy z cukrem pudrem, dodajemy rozpuszczoną żelatynę i pokrojone na kawałki truskawki. Ciasto biszkoptowe rozwijamy, nasączamy syropem cukrowym, smarujemy masą i zwijamy na kształt rolady. Zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy do stężenia.

