

## Rolada z truskawkami



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                    |            |
|--------------------|------------|
| jajko              | 5 sztuk    |
| cukier             | 1 szklanka |
| woda               | 2 łyżki    |
| śmietana 36%       | 1/2 litra  |
| truskawki          | 50 dkg     |
| migdały w płatkach |            |
| cukier puder       |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić białka od żółtek. Z białek ubić sztywną pianę, a następnie dodać po łyżeczce cukru i po 1 żółtku. Do masy dolać wodę i stopniowo dosypywać mąkę i cukier, miksując przy najniższych obrotach aż do powstania jednolitej masy. Blachę do pieczenia wyłożyć pergaminem i wylać ciasto. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 00 stopni i piec ok. 20 minut. Upieczone i wystudzone ciasto wyłożyć na wilgotną serwetkę posypaną cukrem pudrem. Schłodzoną śmietanę ubić. Truskawki pokroić na spore kawałki. Śmietanę wyłożyć na ciasto, ułożyć truskawki i zwinąć. Gotową roladę udekorować bitą śmietaną, płatkami migdałów i truskawkami.