

Rolada wiśniowa



GOSIA47-47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
mąka	1 szklanka
kefir	500 ml
cukier puder	2 łyżeczki
cukier	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
galaretka wiśniowa	2 opakowania
cukier puder	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i jeszcze nadal ubijać. Na koniec wmieszać na wolnych obrotach żółtka. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Wsypać do ciasta i wymieszać łyżką. Tak przygotowane ciasto dać na wysmarowaną brytfannę i piec ok. 9 minut w 180 st. Po upieczeniu wyjąć i zwinąć w ściereczkę w rulon i ostudzić. Galaretkę rozpuścić w szklance wrzącej wody. Odstawić do stężenia. Gdy pomału zacznie tężeć wlać do kefiru wymieszanego z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia. Wymieszać. Schłodzić. Po ok. godzinie ciasto rozwinąć i wysmarować masą. Zwinąć ponownie i posypać cukrem pudrem. Wstawić do lodówki jeszcze na ok. 30 minut.