

Rolada



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4
cukru	10 dag
mąki pszennej i ziemniaczanej	po 7 łyżek
proszku do pieczenia	łyżeczka
kostka masła	
cukru pudru	4 łyżki
tabliczki czekolady	2,5
zmielonych orzechów włoskich	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozbij jajka. Białka ubij z cukrem. Dodaj żółtka, obie mąki oraz proszek do pieczenia. Wymieszaj. Rozsmaruj na blasze przykrytej pergaminem. Piecz ok. 12 minut w temp. 180°C. Ciepłe zwiń.

Utrzyj masło z cukrem pudrem, stopioną czekoladą i zmielonymi orzechami włoskimi. Biskopt rozwiń, posmaruj 2/3 kremu. Ponownie zwiń i posmaruj pozostałym kremem.