

Rolada z pianką



MAŁGORZATA106



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 sztuk
cukier puder	3/4 szklanki
mąka	6 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Śnieżka w proszku	2 opakowania
galaretka	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić białka na sztywną masę po czym dodać cukier, chwilę ubijać , dodać żółtka, ubić, na końcu dodać mąkę z proszkiem i delikatnie wymieszać Wyłożyć na dużą blachę i piec ok 15 minut po upieczeniu zawinąć od razu w ściereczkę
Galaretki rozpuścić w 400 ml wody i dobrze wystudzić
Śnieżki przygotować wg opakowania i stopniowo dodawać tężejące galaretki
Ciasto posmarować masą i zawinąć w roladę Można udekorować np lukrem lub polewą