

Rolada z brzoskwiniami



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 sztuk
mąka	5 łyżek
cukier	5 łyżek
serek waniliowy	25 dag
brzoskwinie w puszcze	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka należy ubić na sztywną pianę i powoli dosypywać cukier, następnie ciągle ubijając dodawać po jednym żółtku. Wsypywać mąkę i wymieszać. Ciasto przełożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę i piec w temp. 160 stopni przez 15 minut. Brzoskwinie osączyć z zalewy, 1/2 brzoskwiń pokroić w kostkę i wymieszać z serem. 1/2 puszki brzoskwiń wyjąć do miseczki, dodać trochę zalewy i zmiksować. Ciasto wyjąć z blaszki, smarować masą z serków i zawinąć ściśło. Następnie zawinąć roladę w folię aluminiową i wstawić do lodówki na godzinę. Ciasto podawać polane sosem ze zmiksowanych brzoskwiń.