

Rolada z bitą śmietaną



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
mąka pszenna	5 łyżek
cukier	5 łyżek
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżeczka
olej	1 łyżka
kremówka	1 l
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
cukier puder	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt: białka ubić z cukrem na sztywno, dodać żółtka, mąkę z proszkiem i olej, delikatnie mieszając. Wylać na blachę. Piec ok. 120 minut w temp. 160 stopni. Ciepły biskopt zwinąć w rulon i odłożyć do całkowitego wychłodzenia.

Krem: ubić kremówkę dodać cukier puder i rozpuszczoną żelatynę w 1/4 szklanki gorącej wody . Rozwinąć ciasto i wyłożyć śmietaną. Zwinąć w rulon i odłożyć do wytężenia. Gotowe ciasto posypać cukrem pudrem.