zielona rolada

MIGOTKA69

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 szt
cukier	55 g
mąka pszenna	110 g
śmietana kremowa 30% lub 36%	150 ml
herbata	4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
Ubijamy jajka mikserem. Mieszamy 45 gram cukru z matchą i dodajemy do ubitych jaj. Na samym końcu dodajemy mąkę i dokładnie miksujemy. Na blaszce do pieczenia o wymiarach 30x40 cm układamy papier do pieczenia i następnie wylewamy całą masę. Masę należy rozprowadzić równomiernie, by przyjęła kształt prostokąta. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 200 stopni. Ciasto pieczemy 10 minut. Po 10 minutach ciasto wyjmujemy z piekarnika i wstawiamy do plastikowej torby.

Krem:
Ubijamy mikserem śmietankę kremówkę z cukrem i matchą, aż powstanie jednolita masa. Wstawiamy do lodówki na kilka minut.

Po ostygnięciu ciasta wykładamy je na blat stołu i odcinamy przypieczone brzegi tak, by placek miał prostokątny kształt. Następnie nakładamy schłodzony krem na ciasto (możemy dodać również drobno pokrojone kawałki owoców) i zwijamy roladę. Roladę najlepiej podawać schłodzoną.