

Rolada z serkiem homogenizowanym



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
mąka pszenna	5 łyżek
cukier	5 łyżek
serek homogenizowany	25 dag
galaretka owocowa	1 opakowanie
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, następnie ucierając dodawać po łyżce mąki. Gdy już mąka zostanie wmieszana dodawać po łyżce piany z białek. Mieszać ręcznie(łyżką lub kulką- nie mikserem!) aż do wymieszania wszystkich składników na jednolitą masę. Ciasto rozsmarować na blaszce i piec około 25 minut w temp. 180 stopni. Galaretkę rozpuścić w szklance wody, żelatynę w 3- 4 łyżkach wody, żelatynę wymieszać z galaretką i odstawić. Gdy galaretka zacznie tężeć należy zmiksować ją z serkiem homogenizowanym na jednolitą masę. Masę rozsmarować na biszkopcie i zawinąć go na kształt rolady(ściśło). Odstawić do całkowitego stężenia masy. Roladę można poleć lukrem, polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem.