

Ruloniki z ciasta francuskiego



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płatów mrożonego ciasta francuskiego	3 płaty
nektarynka	1
winogrona	10 dag
konfitury z czerwonej porzeczki	8 dag
żółtko jajek	1
śmietany 30%	50 ml
cukru kryształu	10 dag
z połowy cytryny	sok

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty ciasta rozłożyć na posypanej mąką stolnicy. Gdy się rozmrożą rozwałkować i podzielić na małe kwadraty.

Owoce umyć, osuszyć i obrać ze skórek. Podzielić na mniejsze części i przełożyć na patelnię. Dodać cukier i zasmażać owoce tak długo, aż osiągną konsystencję marmolady. Wyjąć do naczynia i ostudzić. Dodać konfiturę porzeczkową (chyba że ktoś ma jeszcze porzeczki to można je zasmażać z pozostałymi owocami) i sok z cytryny. Wymieszać.

Porcję przygotowanych owoców układać na brzegu każdego kwadratu. Zwiijać każdą porcję ciasta francuskiego w rulon. Układać na blasze od pieczenia wyłożonej papierem. Każdy rulon posmarować śmietaną roztrzepaną z jajkiem i posypać odrobiną cukru. Piec przez około 20 minut w temperaturze 200°C. Smacznego:)