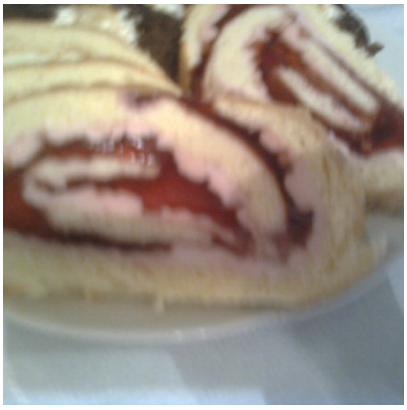
Rolada z kremem i galaretką



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mąka	4 łyżki
cukier	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana36%	0,5 l
śmietan fix	1 opak
GALARETKI WIŚNIOWE	2 opak
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto
Białka ubić na sztywno z cukrem, dodając nie przerywając ucierania żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, lekko wymieszać.
Blachę niedużą, wysmarować tłuszczem, nałożyć papier pergaminowy, też natrzeć go tłuszczem, wylać ciasto na blachę i piec
w dobrze nagrzanym piekarniku, około 10 minut.
Po upieczeniu rolady, zdjąć papier z ciasta, a roladę zwinąć, zwiniętą roladę owiną w ściereczkę.
Galaretki rozpuścić w 0,5 l gotowanej wody, odstawić do stężenia.
Schłodzoną śmietanę ubić ze śmietan fix.
Na roladę nakładać śmietanę, a na śmietanę galaretkę.
Zwinąć roladę, odstawić do lodówki.