

roladka w paski



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	5
łyżek cukru	5
łyżeczka proszku do pieczenia	
kakao 2 łyżki	
mąka 3 łyżki	
masło 1 kostka	
cukier 3 łyżki	
marmolada	
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ubić białka na sztywno dodawać po łyżce cukru , ubijać , dodać żółtka i dalej ubijać. masę jajeczną podzielić na dwie części do jednej dodać kakao a do drugiej mąkę i po pół łyżeczki proszku do pieczenia, wysmarować dużą formę dać papier i wylewać wzdłuż formy jasny na przemian z ciemnym ciastem, upiec , wyjąć z formy zdjąć papier, zawinąć roladę w ściereczkę niech ostygnie,
2. masa: jajka z cukrem ubić na parze, masło utrzeć dodawać masę jajeczną wystudzoną do masła i ucierać rozłożyć roladę posmarować masą , dać marmoladę i zawinąć roladę.