

Brzoskwiniowa rolada z nadzieniem chałwowym



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	4
cukru pudru	14 dag
mąki pszennej tortowej	15 dag
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
chałwy	15 dag
śmietany 30%	300 ml
gorzkiej czekolady.	5 dag
soli	szczypta
dżem morelowy	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt brzoskwiniowy: białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę z dodatkiem szczypty soli. Cały czas ubijając dodawać 10 dag cukru pudru, następnie kolejno po jednym żółtku i dżem brzoskwiniowy. Na samym końcu delikatnie wymieszać z przesianą wcześniej mąką połączoną z proszkiem do pieczenia. Ciasto rozsmarować na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piecyka nagrzanego do 190°C na 20 minut. Jeszcze gorące ciasto przełożyć na wilgotną ściereczkę i zwinąć w rulon.

Śmietanę schłodzić w zamrażalniku. Przełożyć do metalowej miski, ubić na sztywno. Dodać pozostały cukier puder i rozdrobnioną chałwę. Wymieszać dokładnie.

Ciasto na roladę rozwinąć, posmarować ubitą śmietanką (część pozostawić do dekoracji) i ponownie zwinąć. Po wierzchu posmarować pozostałą ubitą śmietaną i posypać startą gorzką czekoladą.