

rolada wisniowa



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	18 dag
mąka krupczatka	20 dag
proszek do pieczenia	1\\3 opakowania
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 płatki
wiśnie	40 dag
śmietana kremówka	1 opakowanie
cukier puder	5 dag
cukier waniliowy	1` szt
twaróg	40 dag
dżem wiśniowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubijamy żółtka z połowa cukru. Białka i resztę cukru ubij na sztywno. Połącz obie masy i dodaj mąkę z proszkiem. Wymieszaj. Ciasto wylej na blachę i piecz około 15 minut w temp. 180 st. Namocz żelatynę a gdy napecznieje odcisni i zalej 50 ml śmietany kremówki. Podgrzej. Resztę śmietany ubij i dodaj do twarogu. Dodaj rozpuszczoną żelatynę. Biszkopt posmaruj dżemem, następnie kremem. Na wierzchu rozłóż wiśnie bez pestek. Zwin w roladę i zostaw do stężenia.