

Szybka rolada z bitą śmietaną



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
cukier kryształ	4 łyżki
mąka pszenna	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kremówka	250 ml
fix do śmietany	1 opakowanie
cukier puder	1 łyżka
cukier waniliowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka jaj ubić na sztywną pianę, następnie dodawać do nich na przemian po jednym żółtku, po jednej łyżce cukru i po jednej łyżce mąki pszennej, na koniec dodać proszek do pieczenia (łyżeczkę). Ciasto biszkoptowe rozsmarować na dużej płaskiej blasze i piec około 15- 20 minut w temp. 180 stopni. Ostudzić. Śmietanę schłodzić i ubić z fixem, cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Masą śmietanową posmarować biszkopt i zawinąć na kształt rolady. Odstawić w chłodne miejsce. Roladę można dowolnie udekorować.