

Rolada z borówkami



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 szt
cukier drobny	8 łyżek
mąka	8 łyżek
mąka ziemniaczana	8 łyżek
cytryna	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem do białości. Białka ubić na sztywno, dodać żółtka i obie mąki. Delikatnie wymieszać. Formę wysmarować tłuszczem i wylać ciasto. Piec około pół godziny w temp. 180 stopni. Po ostudzeniu przekroić na pół tak jak na tort. Wycisnąć sok z cytryny, dodać odrobinę rumu i cukru oraz wody. Nasączyć delikatnie obie połówki ciasta. Posmarować dżemem i zwinąć w rulony. Ułożyć na półmisku obok siebie i obficie udekorować obiema polewami.