bomba jagodowo-śmietanowa

IRENA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poniżej :)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:
wino białe półsłodkie 1 szklanka
cukier 1/2 szklanka
jajko 4 szt
cukier 1/2 szklanka
mąka 10 dag
proszek do pieczenia 1 łyżeczka
budyń waniliowy 1 torebka
dżem jagodowy 1 słoik
żelatyna 2 łyżka
sok z cytryny 1 do smaku
jagody 200 g
śmietana kremówka 1/2 L

Białka ubić z cukrem. Żółtka utrzeć w osobnej misce. Do białek przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i budyń, dodać żółtka i delikatnie wymieszać. Ciasto rozsmarować na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ok. 15 minut w 180 st. C. Jeszcze ciepłe wyłożyć na wilgotną ściereczkę, usunąć papier. Posmarować ciasto dżemem, zrolować i owinąć folią. Wstawić na 30 minut do lodówki. Wino lekko podgrzać, rozpuścić w nim żelatynę, doprawić do smaku sokiem z cytryny. Wstawić na 10 – 15 minut do lodówki. Owoce opłukać, osączyć. Śmietanę ubić z cukrem. Dodać do niej owoce i połączyć z winem. Roladę pokroić w plastry, 1/3 odłożyć, pozostałymi wyłożyć salaterkę i umieścić na nich krem. Wierzch przykryć resztą plastrów. Wstawić na godzinę do lodówki. Przed podaniem ciasto wyjąć z miski jak babkę.
Naprawdę pyszne!!!!