

Rolada biszkoptowa



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **303** Ocena: **1659**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Jajko kurze 4 szt.
- Cukier biały drobny 100 g
- Mąka tortowa 100 g
- Masa kajmakowa 400 g
- Śmietana 30% 200 g
- Cukier puder 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka oddzielić od białek.
- 2 Z białek ubić sztywną pianę i ciągle ubijając dodawać po łyżce cukru.
- 3 Do białek ubitych z cukrem dodać żółtka i ubić.
- 4 Do masy przygotowanej w poprzednich etapach wsypać mąkę przesianą przez sitko i delikatnie wymieszać.
- 5 Blachę o wymiarach około 25x35 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Rozprowadzić na niej równomiernie przygotowane ciasto biszkoptowe.
- 6 Piec w temperaturze 160 stopni Celsjusza przez 15 minut.
- 7 Gorący biszkopt wyjąć z blachy i zwinąć wzdłuż dłuższego boku i odstawić do wystudzenia.



- 8 Masę kajmakową w puszcze wstawić do gorącej wody na około 5 minut.
- 9 Wystudzony biszkopt delikatnie rozwinąć, zdejmując go jednocześnie z papieru do pieczenia i rozprowadzić na nim ciepłą masę kajmakową.



- 10 Biszkopt zwinąć ciasno w roladę i wstawić na kilka minut do lodówki.



- 11 Schłodzoną śmietanę ubić mikserem na najwyższych obrotach, dodać cukier puder i

zmiksować raz jeszcze.

12 Roladę udekorować bitą śmietaną i gotowe!

Twoje notatki do przepisu: