

Rolada biszkoptowa z jagodami

Przepis dodany przez użytkownika russet

Rolada z bitą śmietaną i jagodami.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 4 szt.
- cukier - 15 dag
- żółtka - 2 szt.
- skórka otarta z cytryny - 1/2 szt.
- mąka - 12 dag
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- jagody - 25 dag
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)
- kremówka - 50 dag
- budyń malinowy - 1 op.
- cukier waniliowy - 1 op.
- gotowy budyń cytrynowy - 30 dag

Etapy przyrządzania:

1. Białka jaj ubić na sztywno z 1 łyżką wody i 5 łyżkami cukru. Wymieszać ze skórką cytrynową i żółtkami. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Masę rozsmarować na wyłożonej pergaminem blasze. Piec 10min w temp 200°C. Biskopt przełożyć na posypaną 3 łyżkami cukru ścierkę, usunąć papier. Ostudzony biskopt posmarować budyniem. Ubić 40dag śmietanki, wymieszać z rozpuszczoną żelatyną. Rozsmarować na budynie. Posypać jagodami. Biskopt zrolować, szczelnie przykryć folią, ochładzać przez noc. Resztę śmietany ubić z cukrem waniliowym i udekorować roladę, przybrać jagodami.