





przepisy.pl

Rolada z bitą śmietaną i malinami



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.2 opakowań
- jajko - 6 sztuk
- mąka - 0.75 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem malinowy

- śmietana 30% - 1 szklanka
- cukier puder - 0.5 szklanek
- maliny - 400 gramów
- żelatyna - 3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Oddziel żółtka od białek. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę. Ciągłe ubijając dodawaj po jednym żółtku. Następnie mieszając delikatnie łyżką dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i rozpuszczoną, przestudzoną Kasię.
2. Przygotowane ciasto wylej na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i rozprowadź równomiernie łyżką. Ciasto wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz na złoty kolor (10-15 minut).
3. Jeszcze ciepłe ciasto przełóż do góry dnem na wilgotną ściereczkę. Szybko odklej papier, połóż go ponownie na cieście i zwiń w roladę. Odstaw do przestygnięcia.
4. Przygotuj krem malinowy. Śmietanę ubij z cukrem pudrem. Żelatynę namocz w 1/3 szklanki zimnej wody. Gdy napęcznieje podgrzej, aby się rozpuściła.
5. Połowę malin rozgnieć dokładnie widelcem i wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną. Całość połącz delikatnie z ubitą śmietanką.
6. Przestudzone ciasto na roladę rozwiń, posmaruj kremem i posyp pozostałymi malinami. Zwiń w roladę i odstaw do lodówki, by masa dobrze stężała. Przed podaniem posyp cukrem pudrem lub polej polewą czekoladową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl