



## Czekolada, śmietana, maliny...

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 12 minut  200 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 gramów
- jajka - 3 sztuki
- cukier puder - 30 gramów
- cukier kryształ - 30 gramów
- mąka tortowa - 30 gramów
- kakao - 2 łyżki
- śmietana 36% - 1 szklanka
- cukier puder - 1 łyżka
- maliny - 1 opakowanie
- cukier puder do dekoracji

### Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzewamy do 200°C. Formę wykładamy papierem do pieczenia i lekko natłuszczamy.
2. Jajka i cukier puder ubijamy mikserem.
3. Kakao mieszamy z mąką i delikatnie łączymy z masą jajeczną i roztopioną Kasią. Wylewamy na natłuszczony papier i lekko wyrównujemy łypatką. Pieczemy 12 minut.
4. W tym czasie na stolnicy rozkładamy czystą ściereczkę, na niej kładziemy arkusz papieru do pieczenia, który należy posypać miałkim cukrem.
5. Następnie kładziemy na nim upieczone, jeszcze ciepłe ciasto, odrywamy delikatnie papier, na którym się piekło i ostrożnie zwijamy ciasto razem z posypanym cukrem arkuszem prostopadle do krótszego boku.
6. Odstawiamy na 5 minut, by ostygło.
7. W tym czasie ubijamy śmietanę z łyżką cukru pudru.
8. Rozwijamy ciasto, smarujemy bitą śmietaną, posypujemy malinami i ponownie zwijamy, tym razem bez papieru.
9. Gotową roladę zawijamy w papier i ściereczkę i odkładamy do lodówki do schłodzenia na 30-60 minut.
10. Po schłodzeniu kroimy na porcje i podajemy z malinami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)