





## Eksperymentalna rolada

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 °C 

### Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 10 dekagramów
- mąka wrocławska - 7 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 3 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- aromat śmietankowy - 1 unit
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- gruszka - 4 sztuki
- dżem śliwkowy - 1 opakowanie
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- galaretka kiwi - 1 opakowanie
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę.
2. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do masy jajecznej.
3. Następnie obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.
4. Dodać aromat i delikatnie całość wymieszać.
5. Ciasto przełożyć do blaszki wyłożonej natłuszczonym papierem śniadaniowym.
6. Upieczone, gorące ciasto przełożyć na lnianą ściereczkę.
7. Zdjąć papier i wraz ze ściereczką zwinąć w rulon.
8. Pozostawić do ostygnięcia.
9. Budyń przygotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
10. Do gorącego dodać starte na dużych oczkach gruszki.
11. Wymieszać.
12. Przygotować galaretki (szklanka wody na opakowanie galaretki).
13. Zimne ciasto rozwinąć.
14. Posmarować dżemem, wyłożyć masę budyniową i pokrojone w kostki galaretki.
15. Ponownie zwinąć.
16. Wierzch ciasta dowolnie udekorować. Ja posmarowałam dżemem.