



# Rolada bezowa

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

## Składniki:

- truskawki - 250 gramów
- smietana fix - 1 opakowanie
- śmietana kremówka - 400 gramów
- cukier puder - 1 szczypta
- białko - 5 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 3 łyżeczki
- ocet - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

## Wskazówki pieczenia:



30 minut



140 °C



## Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę z dodatkiem soli. Pod koniec ubijania dodawać po łyżce cukru. Następnie zmniejszyć obroty miksera i dodać ocet oraz mąkę i chwilę miksować. Piana powinna być sztywna i błyszcząca.
2. Formę do pieczenia posmarować Kasią, a następnie wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć pianę i rozsmarować równo. Piec w piekarniku 30 min w temp. 140°C. Gotową pozostawić, aż przestygnie.
3. Śmietanę ubić na sztywno z dodatkiem Śmietan Fixu. Truskawki dokładnie umyć, poodcinać szypułki a następnie pokroić w ćwiartki. Na zimną bezę nakładamy ubitą śmietanę, a następnie posypujemy truskawkami i delikatnie zwijamy, od krótszego boku. Posypujemy cukrem pudrem i przyozdabiamy truskawkami.

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)