





Rolada brzoskwiowa

przepisy.pl




Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- mąka - 5 łyżek
- dżem brzoskwiniowy - 1 opakowanie
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć żółtka z cukrem. Z białek ubić pianę. Połączyć z utartymi żółtkami.
2. Wsypywać powoli mąkę. Ostrożnie wymieszać.
3. Blaszkę natłuścić i wyłożyć pergaminem. Wlać ciasto. Piec 20 minut w gorącym piekarniku.
4. Wyjąć i posypać cukrem. Przykryć wilgotną ściereczką i odwrócić. Papier posmarować zimną wodą i zdjąć.
5. Biskopt ostudzić. Posmarować równo dżemem. Zwinąć. Ukształtowaną już roladę połączyć gotową polewą, tworząc esy-floresy.

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