




przepisy.pl

Rolada piaskowa z galaretką wiśniową



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę.
2. Dodać cukier waniliowy, proszek do pieczenia i przesianą mąkę. Dokładnie wymieszać.
3. Kasię roztopić i schłodzić. Wlać cienkim strumieniem do masy.
4. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem.
5. Wlać do wysmarowanej tłuszczem formy z piekarnika.
6. Piec około 15 minut, po upieczeniu zwijamy w rulon z pomocą ściereczki.
7. Tężejącą galaretkę wykładamy na roladę i zwijamy.
8. Wkładamy do lodówki na kilka godz.

Składniki:

biskopt

- jajko - 3 sztuki
- mąka ziemniaczana - 1.4 szklanek
- mąka pszenna - 1.2 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

nadzienie

- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie

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