





Rolada Piegusek

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- białko - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 0.5 szklanek
- mak - 0.5 szklanek

krem

- budyń waniliowy bez cukru - 1 opakowanie
- mleko - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- brzoskwinie z puszki - 4 sztuki
- śmietana kremówka - 0.5 szklanek
- cukier puder - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Z białek ubić pianę, pod koniec ubijania dodać cukier.
2. Wsypać mąkę, a następnie mak.
3. Starannie wymieszać.
4. Tak przygotowane ciasto wyłożyć cienką warstwą na blaszkę wyścieloną pergaminem i wysmarowaną Kasią.
5. Piec w temperaturze 180°C przez 15-20 min., aż placek nabierze słomkowego koloru.
6. Następnie przykryć ciasto wilgotną ściereczką, odwrócić blachę do góry dnem, zdjęć ją i usunąć pergamin (można przedtem spryskać go wodą z rozpylacza, wtedy łatwiej odejdzie).
7. Zwinąć ciasto razem ze ściereczką w roladę i pozostawić do wystygnięcia.
8. Ugotować budyń w półtorej szklanki mleka, dodać cukier i wystudzić.
9. Kasię utrzeć na puch i, mieszając, dodawać stopniowo budyń.
10. Następnie dwie połówki brzoskwiń pokroić w paseczki i włożyć do przygotowanego kremu.
11. Wystudzone ciasto ostrożnie rozwinąć, posmarować kremem i ponownie zwinąć.
12. Wierzch udekorować bitą śmietaną i pozostałymi połówkami brzoskwiń. Wstawić na 2 godz. do lodówki.

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