



# Rolada Śmietankowa z galaretką

przepisy.pl



 30 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

## Składniki:

- olej - 1 łyżka
- jajko - 5 sztuk
- cukier - 15 dekagramów
- mąka - 0.75 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana 18% - 1 litr
- żelatyna - 3 łyżki
- cukier puder - 4 łyżki
- zielona galaretka - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier puder - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Rozrobioną galaretkę wylać na głęboki talerz. Rozrobić w 1/2 szkl gorącej wody wstawić do lodówki do zastygnięcia.
2. CIASTO: ubić białka z cukrem, dodać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia i kakaem przesianą przez sitko. Dodać olej delikatnie mieszając. Wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok.15 min w 180 stopniach.
3. Ściereczkę posypać cukrem pudrem, na nią wyłożyć upieczony biszkopt i zwinąć w rulon.
4. KREM: galaretkę pokroić w kosteczkę. 3 łyżki żelatyny rozrobić z 4 łyżkami gorącej wody. Śmietanę wymieszać z cukrem pudrem i żelatyną. Wymieszać z galaretką. Na chwilę wstawić do lodówki aby śmietana lekko stężała.
5. Gdy śmietana będzie już na wpół stężała, rozwinąć ciasto i wyłożyć śmietaną. Zwinąć ponownie w rulon, pozostawić do całkowitego stężenia.
6. Polewa: Kasię rozpuścić, dodać cukier i kakao dokładnie wymieszać, gotować na małym ogniu, aż zacznie gęstnieć. Wylać i rozsmarować na roladę. Udekorować kremem.

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)