



# Rolada "szachownica"

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

## Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1.25 szklanek
- mąka - 2.3 szklanki
- mleko - 0.3 szklanek
- olej - 0.3 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- cukier - 30 dekagramów
- mleko - 0.9 litrów
- mąka ziemniaczana - 6 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- wafle prostokątne - 3 sztuki

## Sposób przygotowania:

1. Podane składniki ciasta podzielić równo na pół (oprócz kakao).
2. Z jednej części przygotowujemy ciasto białe, a z drugiej kakaowe.
3. Ciasto białe: jaja ubić z cukrem, cały czas ubijając dodać olej, a następnie mleko.
4. Do powstałej masy stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
5. Piec w piekarniku nagrzanym do 170 st. C przez ok 30-40 min. (do tzw. suchego patyczka) w blaszce o wymiarach 35x20 cm.
6. Ciasto ciemne: postępować identycznie jak przy cieście jasnym, z tym, że do mąki z proszkiem dodać jeszcze kakao.
7. Piec na blaszce o tych samych wymiarach. Upieczone oba ciasta przekroić wzdłuż na 6 pasów.
8. Ostudzić.
9. Masa karmelowa: W garnku skarmelizować cukier, należy uważać, żeby za mocno nie spalić.
10. Do powstałego karmelu wlać mleko (z podanej ilości odjąć jedną szklankę) i cukier waniliowy. Mieszać, aż się rozpuści cały karmel.
11. Do odlanej szklanki mleka dodać mąkę ziemniaczaną i dobrze rozmieszać.
12. Dodać do mleka karmelowego i gotować jak budyń.
13. Do ciepłego budyń w mieszać szybko Kasię.
14. Przygotowanie: Na blacie kuchennym rozłożyć płyty wafli, posmarować każdy ciepłą masą karmelową (zostawiając oczywiście masy na przełożenie pasów ciasta).
15. Na każdy arkusz wafli położyć paski ciasta wzdłuż, jeden jasny, jeden ciemny połączone kremem.
16. Górę pasów również posmarować masą i położyć na nich kolejne 2 sklezione masą pasy ciasta (na jasnym ciemny, na ciemnym jasny).
17. Teraz wystarczy tylko zwinąć arkusz wafli wokół ciasta i otrzymamy roladę.
18. Powstałe 3 rolady trzymamy owinięte folią w lodówce. Smacznego:)