





## Rolada z dżemem

przepisy.pl



### Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- ocet - 1 łyżka
- mąka - 10 dekagramów
- cukier puder - 15 dekagramów
- ocet z wodą - 1 łyżeczka
- dżem rabarbarowy - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 15 minut  190 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem na puszystą masę dodając ocet.
2. Ubić pianę z białek wyłożyć na żółtka, dodać przesianą mąkę, wymieszać.
3. Formę wyłożyć papierem pergaminowym, posmarować Kasią, wyłożyć warstwę ciasta grubości 1 i 1/2 cm, wyrównać powierzchnię.
4. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 190 stopni. Piec około 15 minut.
5. Wyjąć, zsunąć z blachy na blat stołu, zdjąć papier.
6. Ciepły biszkopt posmarować dżemem, zwinąć w rulon, zawinąć w serwetkę, schłodzić.

---

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)