



przepisy.pl

Rolada z masą truskawkowo-budyniową

 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  120 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 8 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

nadzenie

- żelatyna - 3 łyżki
- truskawki - 40 dekagramów
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 3 łyżki
- mleko - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zrobić masę na biszkopt, wylać ciasto na dużą blachę (może być wkład od kuchenki), piec 10-20 minut w 120 stopniach.
2. Upieczone ciasto przełożyć na ściereczkę oprószoną cukrem-zwinąć delikatnie w rulon.
3. Przygotować krem: Ugotować budyń, przestudzić.
4. Truskawki zmiksować z rozpuszczoną żelatyną, dodać zimny budyń i wanilię.
5. Przygotowaną masę rozsmarować na rozwiniętym biszkopcie, a potem ponownie delikatnie zwinąć robiąc roladę.
6. Odstawić do lodówki na 1 godzinę, a potem oblać polewą (wg gustu) i posypać kolorową posypką.

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