





Rolada z migdałami

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 16 minut  200°C °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 220 gramów
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 120 gramów
- mąka ziemniaczana - 30 gramów
- sok z cytryny - 3 łyżeczki
- śmietana kremowa - 440 mililitrów
- proszek do pieczenia - 3 gramy
- żelatyna - 2 łyżeczki
- posiekane płatki migdałów - 160 gramów

Sposób przygotowania:

1. W misce ubić białka ze 110 g cukru. Kiedy białka będą już sztywne dodać żółtka i wymieszać na jednolitą masę.
2. W osobnej misce wymieszać 120 g mąki pszennej z 30 g mąki ziemniaczanej oraz 1 łyżeczką proszku do pieczenia. Wsypywać po jednej łyżce do wymieszanych jajek, ciągle mieszając, aż do uzyskania jednolitej masy.
3. Na blachę wyłożyć papier do pieczenia i wlać na niego ciasto. Masę równomiernie rozprowadzić i piec w piekarniku przez 16-17 minut w temperaturze 200°C.
4. Po upieczeniu biszkopt od razu wyciągnąć z formy, zdjęć papier i zwinąć ciasto w roladę. Pozostawić do wystygnięcia.
5. W misce ubić mikserem 440 ml śmietany z 110 g cukru. Kiedy śmietana zgęstnieje dodać 3 łyżki soku z cytryny, 2 łyżki żelatyny oraz cukru waniliowego. Wymieszać na jednolita, gęsta masa. Płatki migdałowe posiekać, dodać do masy.
6. Masę przełożyć na ciasto, zwinąć w roladę, odstawić do stężenia.

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