

Rolada bezowa

Autor: **stefanmur**

Przepisów: 5 Ocena: 54



> 6 os.



> 60 min



trudne



tanie



Składniki:

- 4 białka
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka octu
- 1 opakowanie bitej śmietany np. Śnieżki
- 1 opakowanie mascarpone
- Owoce, np. maliny, borówki
- 1 łyżeczka soku z malin

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie:

Białka ubijamy na sztywną pianę. Cały czas ubijając dodajemy cukier puder, mąkę i na koniec ocet. Ubitą masę bezową (powinna świecić) wyłożyć na papier do pieczenia i blaszkę wstawiamy do piekarnika.

Pieczemy w piekarniku ok. 20 min w temperaturze 150 stopni.

Po upieczeniu wyciągamy bezę z piekarnika i na kilka minut pozostawiamy na blaszce.

Następnie na rozłożony papier do pieczenia odwracamy bezę i delikatnie ściągamy papier.

Bitą śmietaną przygotowujemy wg instrukcji na opakowaniu. Dodajemy mascarpone.

2

Na wystudzone ciasto wykładamy krem i owoce. Zwijamy roladę.

Kilka owoców malin miażdżymy widelcem i dodajemy sok z malin i polewamy roladę.

Smacznego

Twoje notatki do przepisu: