

# Rolada bezowa z dżemem wiśniowym



Autor: **Swiat\_i\_ludzie**  
Przepisów: **1545** Ocena: **13228**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Na 6 białek
- 25 dag cukru pudru
- 1 łyżka octu winnego
- szczypta soli. Na krem: 2 szklanki mleka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 żółtka
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 10 dag masła
- 2-3 łyżki dżemu wiśniowego. Ponadto:  
1 łyżka oleju
- 2 łyżki cukru pudru

## Sposób przygotowania:

- 1 Do białek dodaj szczyptę soli i ubij mikserem na sztywno. Pod koniec ubijania stopniowo dosypuj cukier. Na koniec do masy bezowej dodaj ocet i miksuj jeszcze ok. 3 min, aż piana będzie lśniąca i sztywna. Blachę o wymiarach 27x32 cm wyłóż papierem do pieczenia.
- 2 Pędzelkiem zamoczonym w oleju posmaruj cały papier. Wyłóż masę bezową i wyrównaj łyżką. Piecz 10 min w temperaturze 170°C, następnie przykryj folią aluminiową i piecz jeszcze 10 min. Ściereczkę kuchenną oprósz cukrem pudrem. Wyłóż na nią upieczoną bezę i delikatnie zdejmij papier. Wystudź.
- 3 Przygotuj krem. Szklankę mleka wlej do rondelka, dodaj oba cukry i zagotuj. Drugą szklankę mleka zmiksuj z żółtkami, mąką pszenną i ziemniaczaną. Przelej do wrzącego mleka. Mieszając, gotuj aż całość zgęstnieje. Wystudź. Miękkie masło utrzyj mikserem i stopniowo dodawaj ostudzony budyń.
- 4 Ciasto bezowe posmaruj cienką warstwą dżemu. Na to wyłóż krem budyniowy, zwiń wzdłuż dłuższego boku. Owiń folią aluminiową, włóż do lodówki.
- 5 40 minut. Porcja: 240 kilokalorii.

Źródło: Świat i Ludzie

Twoje notatki do przepisu: