

Rolada bezowa z galaretką truskawkową



Autor: **luna76**
Przepisów: **112** Ocena: **2831**



5-6 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 1 szklanka białek (u mnie 6 sztuk) 1 łyżka octu
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 pełna łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka octu
- Galaretka truskawkowa: 1 słoik truskawek w kompocie o poj. 1000 ml
- 2 opakowania galaretki truskawkowej

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijam na sztywną pianę, dodaję porcjami cukier puder nie przerywając ubijania. Następnie wsypuję mąkę oraz ocet , szybko przemieszam i przekładam do blaszki o wym. 24x36 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiam do piekarnika nagrzanego do 150°C na 15 min, następnie zmniejszam temperaturę do 100°C i piekę jeszcze 20 min. Sprawdzam, naciskając palcem, czy rolada "sprężynuje", jeśli tak wyjmuję roladę, przekładam na czystą ściereczkę spodem do góry, zdejmuję papier i zwijam roladę razem ze ściereczką. Odstawiam do wystygnięcia.
Truskawki odcedzam, sok zlewam do garnuszka i podgrzewam, aż zaczną wrzeć, wtedy wsypuję galaretki i mieszam aż się rozpuszczą. Odstawiam ,aż zaczną lekko tężeć. Do tężejącej galaretki dodaję wcześniej odsączone truskawki, mieszam bardzo delikatnie by zachowały swój kształt.
Roladę rozwijam, nakładam dość mocno tężejącą galaretkę i ponownie zwijam. Całość odstawiam, do całkowitego stężenia.

Twoje notatki do przepisu: