

Rolada biszkoptowa z kremem budyniowym



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1321**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 duże jajka
- 4 łyżki cukru
- 4 łyżki mąki zwykłej
- 300 ml mleka
- po 1 łyżce mąki zwykłej i mąki ziemniaczanej
- pół kostki masła
- cukier waniliowy
- wiśnie
- odrobina cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy białka od żółtek, białka ubijamy na sztywną pianę. W osobnym naczyniu ucieramy żółtka z 4 łyżkami cukru. Dodajemy je do ubitej piany i przesiewamy mąkę. Całość energicznie mieszamy i wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia (ja używam takiej z piekarnika). Pieczemy w 180 stopniach przez 15 minut.
Rozkładamy na blat ściereczkę i posypujemy ją cukrem pudrem. Jeszcze ciepły biszkopt wykładamy na cukier puder zdejmujemy papier i zwijamy razem ze ściereczką (biszkopt przy zwijaniu nie połamie się).
- 2 Odlewamy pół szklanki mleka i mieszamy z 1 łyżką mąki zwykłej i ziemniaczanej. Resztę mleka zagotowujemy razem z cukrem waniliowym. Gdy mleko się zagotuje wlewamy do niego rozmieszaną mąkę, chwilę gotujemy do uzyskania budyniu. Schładzamy.
Ucieramy masło i po trochu dodajemy budyń.
- 3 Wystudzony biszkopt rozwijamy i smarujemy kremem, na jednym końcu wzdłuż układamy wiśnie. Rolujemy. Zawijamy roladę w folię spożywczą i schładzamy w lodówce ok 3 godz. przed podaniem możemy posypać cukrem pudrem. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: