

# Rolada owocowa



Autor: **jaolowiecki**  
Przepisów: 7 Ocena: 249

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- cukier puder, 15 dkg.
- mąka tortowa, 6 dkg.
- mąka ziemniaczana, 6 dkg.
- jajka, 4 szt.
- mrożone owoce(jagody,truskawki,jezyny), 50 dkg.
- JOGURT WANILIOWY, 100 ml.
- smietana slodka, 200 ml.
- zelatyna, 3 lyzeczki
- proszek do pieczenia, 1/4 lyzeczki
- sol, szczypta

## Sposób przygotowania:

- 1 Ucieram jajka z 10 dkg. cukru i sola na puszysta mase.Delikatnie dodaje maki z proszkiem do pieczenia.Przekladam do szerokiej formy na papier i do pieca 180 °C 13 min.(nie wybieram termoobiegu do pieczenia biszkoptu)Upieczony biszkopt przekladam na sciereczke posypana cukrem i zwijam w rulon. Masa:Miksuje rozmrozone owoce,dodaje jogurt rozpuszczona zelatynie,ubita smietane z 5 dkg.cukru.Rozwijam wystudzony biszkopt i nakladam mase.Ponownie zwijam i posypuje cukrem pudrem. Wybiera za kazdym razem inna mieszanke owocow.

## Twoje notatki do przepisu: