

Rolada owocowa



Autor: **jaolowiecki**
Przepisów: 7 Ocena: 247

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,jeżynny), 50 dkg.
- JOGURT WANILIOWY, 100 ml.
- śmietana słodka, 200 ml.
- żelatyna, 3 łyżeczki
- proszek do pieczenia, 1/4 łyżeczki
- sol, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Ucieram jajka z 10 dkg. cukru i solą na puszystą masę. Delikatnie dodaje maki z proszkiem do pieczenia. Przekładam do szerokiej formy na papier i do pieca 180 °C 13 min. (nie wybieram termoobiegu do pieczenia biszkoptu) Upieczony biszkopt przekładam na ściereczkę posypaną cukrem i zwijam w rulon. Masa: Miksuję rozmrożone owoce, dodaje jogurt rozpuszczony, żelatynę, ubitą śmietanę z 5 dkg. cukru. Rozwijam wystudzony biszkopt i nakładam masę. Ponownie zwijam i posypuję cukrem pudrem. Wybiera za każdym razem inną mieszankę owoców.

Twoje notatki do przepisu: