

rolada żyrafa



Autor: **dragonik7**
Przepisów: **95** Ocena: **1495**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 5 jajek
- 6 łyżek cukru
- 1 szklanka mąki pszennej
- 45 ml oleju
- 80 ml wody
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 3 żółtka
- 1 szklanka cukru
- 300 g masła
- sok wyciśnięty z 1 cytryny
- olej do posmarowania formy

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Dodajemy przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Białka ubijamy na sztywną pianę, delikatnie mieszamy z masą.

Blaszkę (wymiarową z kuchenki) wykładamy papierem do pieczenia. Smarujemy delikatnie olejem. Kilka łyżek masy przekładamy do rękawa cukierniczego lub szprycy. Wyciskamy wzór na papierze do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 3 minuty.

- 2 Do pozostałej masy dodajemy kakao, dokładnie mieszamy. Na zapieczony wzór wylewamy masę z kakao. Rozprowadzamy równomiernie i ponownie wstawiamy do piekarnika na ok 15 minut. Gorące ciasto przekładamy na ściereczkę, ściągamy papier ze spodu ciasta - ponownie przekręcamy do góry nogami i zwijamy tak aby jasny wzór znajdował się na wierzchu ciasta. Pozostawiamy do wystudzenia.
- 3 Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Ciągłe ucierając dodajemy stopniowo masło a na końcu sok z cytryny.

Wystudzone ciasto rozwijamy, smarujemy kremem i ponownie zwijamy.

Twoje notatki do przepisu: