

Swiss Roll (ciasto kruche z Nadzieniem)



Autor: **Ernest96**

Przepisów: 1 Ocena: 2



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 3
- krople esencji waniliowej, 2
- cukru pudru, 110g
- maki, 75g
- Cukru normalnego, 1/4 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 włącz piekarnik i ustaw do 200 stopni. Wysmaruj (średnia) blache tłuszczem, i w środku włożyć papier do pieczenia
- 2 Ubij jajka, cukier i esencje waniliowa mikserem na wysokich obrotach do mieszaniny przypominającej grubą, stabilną pianę. Dodaj przesianą mąkę i delikatnie wymieszaj łyżką.
- 3 Delikatnie wlej masę do przygotowanej blachy i wygładź po rogach. Piec przez około 10 - 12 minut.
- 4 Masę szybko wyciągnąć, zerwać papier, posypać cukrem, rozpuścić dżem w mikrofalce, dżemem wysmarować masę i szybko zawinąć w rulonik.
- 5 Masę zostawić na 3 minuty (zawinięta w rulonik) zerwać papier i udekorować.

Twoje notatki do przepisu: