ROLADA BISZKOPTOWA Z MARMOLADĄ

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1382 razy.

5 żółtek
8 dag mąki
16 dag cukru
20 dag marmolady
5 białek (piana)
2 dag cukru do posypania

Dno blachy prostokątnej o 3 niskich ścianach wyłożyć papierem. Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, lekko wymieszać, wyłożyć na blachę, łopatką rozsmarować aż do brzegów blachy na grubość 1 1/2 cm, upiec szybko w dobrze ogrzanym piekarniku (około 20 min.). Stolnicę przykryć serwetką.
Gdy powierzchnia ciasta jest zrumieniona, sucha i elastyczna, ciasto wyjąć, wyłożyć z blachy na serwetkę, zdjąć papier (ciasto ma być upieczone, lecz miękkie, niewysuszone, gdyż w przeciwnym razie nie da się zwinąć).
Ciepłe ciasto posmarować marmoladą, zwinąć tak, aby warstwy ciasta z marmoladą ściśle do siebie przylegały, zawinąć w serwetkę, pozostawić do ostygnięcia. Przed podaniem rozwinąć z serwetki, posypać cukrem, pokrajać w skośne krążki 1 cm grubości, ułożyć w całości dwoma rzędami na szklanym okrągłym półmisku.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD