
ROLADA BISZKOPTOWA Z NADZIENIEM ORZECHOWYM

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1519 razy.

5 żółtek
16 dag cukru
5 białek
8 dag mąki

Nadzienie:

15 dag młodej gęstej śmietany
10 dag orzechów włoskich lub laskowych
5 dag cukru pudru z wanilią
3 dag cukru pudru z wanilią do posypania

Sporządzić i upiec roladę jak podano w poprzednim przepisie. Sporządzić nadzienie: orzechy przebrać , zemieć , laskowe przed zmieleniem zrumienić w piekarniku do złotawego zabarwienia. Śmietanę (lub śmietankę) ubić ; wymieszać z orzechami i cukrem. Gdy powierzchnia ciasta zrumieniona, lecz ciasto jest elastyczne i odchodzi od boków brytfanny, wyłożyć je na serwetkę, zdjąć papier, ostudzić , posmarować nadzieniem, zwinąć . Zawinąć w serwetkę. Gdy ciasto ostygnie, posypać cukrem z wanilią, pokrajać skośne krążki, 1 cm grubości, ułożyć w całość dwoma rzędami na szklanym półmisku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD