
Rolada biszkoptowa z marmoladą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3426 razy.

5 jaj,

10 dag (5 łyżek) cukru drobnego krystalicznego,

10 dag (5 łyżek) mąki pszennej,

20 dag marmolady,

2 dag (1 łyżka) cukru pudru,

papier pergaminowy do wyłożenia formy,

tłuszcz do wysmarowania papieru

Płaską formę wyłożyć papierem wysmarowanym tłuszczem. Żółtka utrzeć z cukrem na gładką i puszystą masę. Ubić sztywną pianę z białek. Do żółtek dodawać partiami pianę i przesianą mąkę. Ciasto lekko wymieszać, umieścić w formie i wyrównać na grubość około 1 1/2 cm. Piec w gorącym piekarniku 10-15 min. Upieczony placek wyłożyć na ściereczkę, odwracając dnem do góry, ściągnąć papier i zwinąć lekko za pomocą ściereczki. Przystudzony placek rozwinąć, posmarować równo marmoladą lub dowolną masą. Ciasto ponownie zwinąć i pozostawić 30-60 min w ściereczce. Ściereczkę zdjąć, roladę pokrajać w skośne kawałki grubości 1 cm, posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>