Rolada biszkoptowa z masą poziomkową

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3425 razy.

Ciasto:

6 żółtek,

15 dag cukru pudru,

7 białek,

10 dag mąki,

1 łyżka octu 6%,

tłuszcz do formy,

3 dag cukru pudru do posypania,

cukier waniliowy

Masa:

15 dag konfitur poziomkowych,

10 dag cukru pudru,

1 cytryna

Żółtka utrzeć z cukrem na białą pulchną masę. Dodać ocet i przesianą mąkę, dobrze wymieszać . Połączyć delikatnie ze sztywną pianą, uwalając, aby nie uszkodzić jej struktury. Szeroką blachę o niskich brzegach wyłożyć pergaminem posmarowanym tłuszczem. Wylać na pergamin ciasto, wyrównać na grubość ok. 1,5 cm Wstawić do gorącego piekarnika (160-180C) i piec 15 min. Ciasto po upieczeniu powinno być lekko zrumienione i miękkie, aby przy zwijaniu nie kruszyło się. Zsunąć je z blachy przy pomocy szerokiego noża na ściereczkę i zwinąć w rulon razem ze ściereczką: Ostudzić , rozwinąć , ściereczkę usunąć . Konfitury poziomkowe rozetrzeć na pulchną masę z cukrem pudrem i zakwasić sokiem z cytryny. Masą posmarować wewnętrzną powierzchnię biszkoptu, zwinąć ciasto w rulon, zawinąć w serwetę. Zostawić na 20 min, a następnie pokrajać w skośne plastry o grubości 1 cm. Posypać cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

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