Rolada czekoladowo-bakaliowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3274 razy.

1 margaryna palma,

1 szklanka cukru,

3 łyżki kakao,

5 łyżek skondensowanego mleka lub śmietanki,

1 żółtko,

1 łyżka koniaku,

do nałożenia:

10 dag drobnych herbatników,

5 dag łuskanych orzechów,

5 dag osączonych konfitur z wiśni lub rodzynki

Przygotować wszystkie składniki, herbatniki i bakalie rozdrobnić , wysmarować oliwą podwójny arkusz papieru śniadaniowego. Do rondla włożyć margarynę, cukier, kakao, mleko lub śmietankę i gotować na niezbyt silnym ogniu aż do rozpuszczenia cukru. Odstawić z ognia, a po lekkim przestygnięciu dodać żółtko, łyżkę alkoholu lub aromat rumowy, wymieszać . Na wysmarowanym papierze rozłożyć w prostokąt warstwę grubości 1 cm. Posypać równomiernie bakaliami i herbatnikami pokrojanymi w drobną kostkę wciskając je odrobinę w masę, zwinąć roladę, podnosząc jeden brzeg papieru. Po zwinięciu posypać z wierzchu posiekanymi herbatnikami z orzechami i wstawić do lodówki. Pozostawić do następnego dnia. Przed podaniem pokroić w plastry.

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