
Rolada czekoladowo-bakaliowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3130 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 rodzyнки

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 bakalią i herbatnikami pokrojonymi 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>