
Rolada orzechowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3383 razy.

4 jaja,

7 dag mielonych orzechów włoskich,

7 dag cukru,

25 dag bitej śmietany.

Żółtka utrzeć z cukrem dodając orzechy i pianę z białek.

Na blachę położyć papier pergaminowy lub folię aluminiową posmarowaną tłuszczem i rozprowadzić masę. W ciepłym piekarniku piec nie dłużej niż 10 min, bo w przeciwnym razie rolada może się łamać. Po ostygnięciu zdjąć ciasto z papieru, posmarować bitą śmietaną i zwinąć w roladę. Wierzch ciasta ozdobić również bitą śmietaną i kawałkami orzechów.

gdzie jest ta rolada? gdzie sie podziala maka? i inne produkty?

Nadestat(a):gosposia 2006-02-22 19:02:47