
Rolada z bitą śmietaną

Dodano: 2004-12-30 22:34:27

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4487 razy.

Ciasto:

1/2 szklanki mąki pszennej,

2 łyżki mąki ziemniaczanej,

4 jajka,

7 łyżek cukru.

Bitą śmietaną:

300 g śmietany (36%),

1 łyżka cukru pudru.

Ponadto:

pergamin,

tłuszcz do posmarowania pergaminu,

folia aluminiowa.

Ciasto:

1) Oddzielić białka od żółtek.

2) Żółtka utrzeć z cukrem dodając ubitą pianę z białek, następnie obie mąki.

3) Na blaszce o wymiarach 10x30 cm ułożyć papier pergaminowy lub folię posmarowaną tłuszczem.

4) Ciasto wlać do formy i piec w temp. 180 st.C przez 20 min.

Bitą śmietaną:

1) Śmietaną ubić z cukrem.

Rolada z bitą śmietaną:

1) Ciasto wyjąć z piekarnika, przykryć pergaminem i wilgotną ściereczką. Gdy wystygnie oderwać papier od spodu.

2) Ciasto posmarować bitą śmietaną, zwinąć roladę, zawinąć w folię aluminiową i wstawić na 4 godziny do lodówki.

3) Udekorować według uznania.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.venus1@wp.pl>

SUPER są te przepisy ja wysłałam e-maila z pytaniem.. prosze o odpisanie...Czy to "ciasto" to inaczej biszkopt??? Bo ja mam przepis ze jeszcze do biszkoptu dodaje sie 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej.. :/

Nadesłał(a):Majka <koczo.w@vp.pl> 2006-07-05 15:07:42