Rolada z bitą śmietaną

Dodano: 2004-12-30 22:34:27
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 4449 razy.

Ciasto:
1/2 szklanki mąki pszennej,
2 łyżki mąki ziemniaczanej,
4 jajka,
7 łyżek cukru.
Bita śmietana:
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.
Bita śmietana:
1)Śmietanę 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 <wenus.wenus1@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 szkalnki moąki ziemniaczanej.. :/
Nadesłał(a):Majka <koczo.w@vp.pl> 2006-07-05 15:07:42