Rolada truskawkowa

Dodano: 2008-05-13 17:40:57
Język: Polski
Odwiedzono: 1993 razy.

SKŁADNIKI:
4 jajka,
50 g masła,
6 łyżek cukru,
7 łyżek mąki,
2 łyżki cukru pudru,
250 g serka homogenizowanego,
125 ml śmietany 30-proc.,
cukier waniliowy,
250 g truskawek.

PRZYGOTOWANIE:
1. Oddzielamy żółtka od białek. Na małym ogniu topimy masło.
2. Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy mąkę i stopione masło. Białka ubijamy z łyżką cukru pudru na sztywną pianę i dodajemy do ciasta. Płaską formę wykładamy papierem, a następnie ciastem. Pieczemy 7 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 200°C.
3. Ciasto wyjmujemy, przykrywamy wilgotną ściereczką i odwracamy tak, by ściereczka była na spodzie. Rolujemy.
4. Serek homogenizowany dokładnie mieszamy z łyżką cukru pudru. Śmietanę ubijamy z cukrem waniliowym i łączymy z masą serową.
5. Ostudzone ciasto ostrożnie rozwijamy, smarujemy kremem serowym, wyrównujemy, wykładamy pokrojone truskawki, delikatnie zwijamy w rulon i przynajmniej na godzinę wkładamy do lodówki.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>

te ciasto mi się nie udało
Nadesłał(a): 2008-07-09 09:07:27

Napisz co się nie udało - jak wyszło.
Nadesłał(a):Gosposiek 2008-07-09 09:07:38