

Rolada czekoladowa z bakaliami



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- jajko - 4 szt.
- cukier - 10 dag
- mąka - 7-8 dag
- kakao - 4 łyżki
- cukier puder

Opis przygotowania:

Krem: 11 dag obranych migdałów, 22 dag obranych orzechów włoskich, 22 dag cukru 4 żółtka, 1 białko. Jajka ubijaj z cukrem, aż masa będzie biała i puszysta (8-10 minut). Dodaj mąkę i kakao, delikatnie wymieszaj. Masę wylej na blachę wyłożoną pergaminem (pergaminy nie trzeba natłuszczać) i piecz przez 8-10 minut w temp. 220°C. Upieczone ciasto przełóż na czystą ściereczkę i zwiń w rulon. Zrób krem: migdały i orzechy zmiel i wrzuć do metalowej miseczki razem z cukrem, żółtkami i białkiem. W garnku zagotuj wodę, zmniejsz ogień, ustaw nad parą miseczkę ze składnikami kremu. Ubijaj mikserem, aż masa zwiększy objętość, stanie się jasna i puszysta. Gdy rolada przestygnie, rozwiń ją, posmaruj kremem (ostudzonym) i znów zawiń. Roladę posyp z wierzchu cukrem pudrem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!