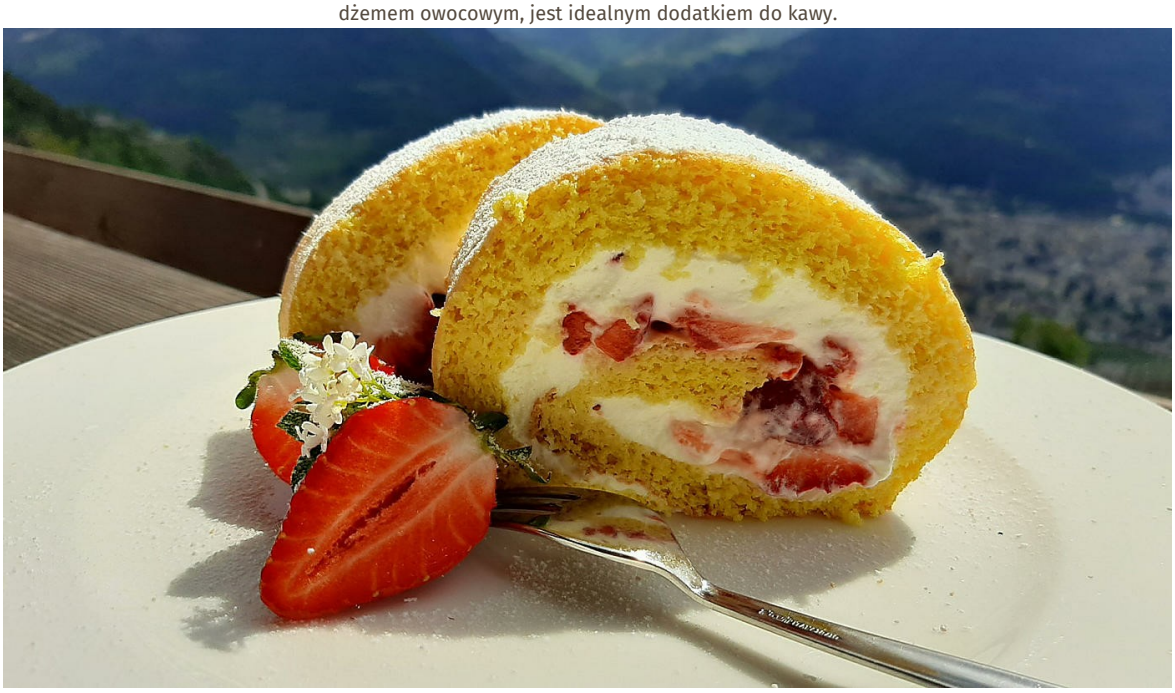
Roter Hahn

PIECZYWO

Rolada biszkoptowa

Proste i szybkie do wykonania. Ciasto to, wypełnione dobrym dżemem owocowym, jest idealnym dodatkiem do kawy.



Składniki

1 ROLADA 60 MIN.

6	żółtko
100 g	cukru
6 lyzka	gorącej wody
	wanilia, skórka cytrynowa
6	białek
1 szczypta	sól
100 g	mąki
30 g	ziemniaczanej
250 g	śmietany
	swieże jagody lub dżem jagodowy
1 szczypta	szczypta cukru do smaku
	trochę soku z cytryny

www.roterhahn.it

Przygotowanie - Rolada biszkoptowa

1. Piekarnik nagrzać do 200°C (z termoobiegiem).
2. Ubić żółtka, 50 g cukru, wodę i przyprawy, aż ciasto zacznie się delikatnie pienić.
3. Daarna de eiwitten met de rest van de suiker en zout stijfslaan.
4. Do żółtek dodać trochę ubitej masy białkowej; następnie dodać resztę masy.
5. Na koniec dodać przesianą mąkę/mieszankę z mąką ziemniaczaną i całość delikatnie wymieszać.
6. Ciasto wylać równomiernie na blachę i piec ok. 10 minut (piekarnik wcześniej nagrzać), aż wierzch się zrumieni.
7. Roladę pozostawić do wystygnięcia.
8. Ubić śmietanę.
9. Ušlehejte smetanu.
10. Masę śmietanową równomiernie rozprowadzić na zimnej roladzie; wysypać jagody i całość zwinąć.
11. Met poedersuiker bestrooien en klaar!
12. Wskazówka: zimą zamiast świeżych jagód można użyć dżemu jagodowego. Taka rolada też jest bardzo smaczna.

Powodzenia życzy

Gabi Pichler
Gospodyni oferująca wakacje w gospodarstwie agroturystycznym pod marką „Roter Hahn”
WERNERHOF W JENESIEN