



Rolada biszkoptowa z bitą śmietaną

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Biszkopt

Ubić białka na sztywną pianę. Do ubitej piany dodawać po łyżce cukru, dalej ubijać. Następnie dodać żółtka, wymieszać i przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, ostrożnie wymieszać. Blachę z piekarnika wyłożyć papierem wysmarowanym tłuszczem, wylać ciasto. Piec w nagrzanym piekarniku do 180°C przez ok. 10 - 15 minut do zrumienienia. Upieczoną roladę wyłożyć na ściereczkę posypaną cukrem pudrem, zdjąć z niej papier, zwinąć razem ze ściereczką, odstawić do ostygnięcia.

Krem śmietanowy

Dobrze schłodzoną śmietankę łaciatą przełożyć do miski ze śmietan -fix i ubić na sztywno, dodać cukier puder dalej ubijać. Rozwinąć roladę, posmarować śmietaną zostawiając brzegi bez śmietany, zwinąć w roladę, zawinąć w papier, odstawić do lodówki. Roladę wyjąć, posypać cukrem pudrem.

Biszkopt:

5 jajek

5 łyżek mąki

5 łyżek cukru

0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Krem śmietanowy:

300 ml śmietanki łaciatą 36 %

1 opak. śmietan fix

2 łyżki cukru pudru

Dodatkowo :

Cukier puder do oprószania

Tłuszcz do formy