Rolada jagodowo – śmietankowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: do 1 h
Liczba porcji: 6
Czas pieczenia: 10 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Oddzielić białka od żółtek. Białka z połową cukru ubić na sztywno. Z żółtek, reszty cukru, cukru waniliowego ubić puszystą, kremową masę.
Krok 2 - Do masy wsypać mąkę pszenną i ziemniaczaną, wymieszać. Ostrożnie połączyć z pianą z białek.
Krok 3 - Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i rozłożyć ciasto. Piec 10 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 220oC.
Krok 4 - Wilgotną ściereczkę posypać 2 łyżkami cukru, ułożyć na niej ciepłe ciasto, zdjąć papier i zwinąć ciasto w rulon.
Krok 5 - Jagody delikatnie utrzeć (trochę odłożyć do dekoracji).
Krok 6 - Dwie szklanki śmietany ubić na sztywno z cukrem. Dodać jagody, wymieszać.
Krok 7 - Ciasto rozwinąć, posmarować śmietaną z jagodami, powtórnie zwinąć.
Krok 8 - Ubić pozostałą śmietanę do dekoracji i posmarować nią roladę. Udekorować jagodami i polać sokiem.