

# Roladki z niebiańskim nadzieniem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Znakomity pomysł na podwieczorek z biszkoptowymi roladkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 6 jajek -
- 1/2 szklanki cukru -
- 1/2 szklanki mąki pszennej -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- Masa: -
- 1/2 l mleka -
- 2 budynie śmietankowe -
- 1 galaretka cytrynowa -
- 25 dag margaryny Palma -
- 1/2 szklanki cukru -
- Ponadto: -
- dżem truskawkowy -
- 2 galaretki cytrynowe -

### Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ubijamy białka i dodajemy do nich cukier cały czas ubijamy. Dodajemy żółtka, nadal ubijamy. Następnie dodajemy mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Mieszamy i przekładamy ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy o wymiarach 25 na 36 cm. Wkładamy formę do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 25 minut w temperaturze 170 °C. Po upieczeniu jeszcze ciepły biszkopt wyciągamy i scinamy 1/3 ciasta. Kolejną górną część tego ściętego ciasta smarujemy dżemem truskawkowym i zwijamy w roladę (po krótszym boku). Studzimy. Pozostałe 2/3 biszkoptu wkładamy do formy. Około szklanki mleka zostawiamy i rozpuszczamy w nim budynie śmietankowe. Pozostałe mleko zagotowujemy i do gotującego się mleka wlewamy rozmieszane budynie. Moment gotujemy. Zdejmujemy z ognia i do gorącego budyniu wsypujemy galaretkę cytrynową w proszku. Mieszamy i zostawiamy do wystudzenia. Miękką margarynę ucieramy z cukrem na puszystą masę i dalej ucierając dodajemy porcjami ostudzony budyń. Powstałą masę wlewamy na biszkopt. Zwiniętą wcześniej roladę kroimy na plasterki i układamy je na masie. 2 galaretki cytrynowe rozpuszczamy w szklance gorącej wody i studzimy. Tężejącą galaretką zalewamy masę z roladkami. Chłodzimy w lodówce.
- 2.** Wyrobić ciasto z mąki, cukru, margaryny, miodu i sody. Podzielić na dwie części i upiec 2 osobne placki na blaszkach o wymiarach 25 na 36 cm i piec około 15 minut w temperaturze 160 °C. Pozostawić do wystygnięcia. Białka ubijamy z cukrem. Dodajemy stopniowo żółtka, a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem, wszystko delikatnie wymieszać. Ciasto wylewamy na blachę i pieczemy ok 30min. w 170 st. Mąkę pszenną i ziemniaczaną rozpuszczamy w szklance mleka. Resztę mleka zagotować, a gdy zacznie się gotować wlewamy rozmieszane w mleku mąki. Zdejmujemy masę z ognia dodajemy margarynę i energicznie mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Ciepłym budyniem przekładamy placki. Na kruche ciasto kładziemy połowę ciepłej masy, następnie przykrywamy biszkoptem, wykładamy resztę masy i przykryć kruchym ciastem, lekko docisnąć. Wierzch ciasta udekorować polewą czekoladową.