

Rolada biszkoptowa z masą kawową

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 4 Stycznia 2014r. o 20:42

Tagi: boże narodzenie, do kawy, na święta, Rolada kawowa, masa kawowa, rolada biszkoptowa, jajka na parze, masa maślana

Rodzaj dania: ciasta. ciasteczka potrawy mączne

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	5	szt.	nabiał
mąka pszenna	6	łyżka	dodatki
cukier	6	łyżka	dodatki
proszek do pieczenia	1/2	łyżeczka	dodatki
masło	1	kostka	nabiał
jajo kurze	4	szt.	nabiał
cukier	150	g	dodatki
spirytus	1	łyżka	alkohole i napoje
galaretką truskawkowa	1	szt.	dodatki
kawa rozpuszczalna	2	łyżka	dodatki

Opis

Z 5 sztuk jajek, 6 łyżek cukru, 6 łyżek mąki i proszku do pieczenia przygotować biszkopt i upiec go na dużej, płaskiej blaszce (45x30) wyłożonej pergaminem. Piec w temperaturze 180-200 stopni, maksymalnie 20 minut, po wyjęciu z piekarnika, ciepłego biszkopta przykryć ściereczką i zrolować razem z nią. Galaretkę rozpuścić w 1,5 szklanki wody i wystudzić w płaskim naczyniu.

Całe jaja ubić z cukrem i cukrem waniliowym, a gdy będą już puszyste, wstawić garnek z jajkami nad garnek z gotującą wodą i nadal ubijać, aż jajka będą gorące (nie mogą się ścierać!). Gorące jajka należy zdjąć z pary i wystudzić co jakiś czas mieszając.

Masło utrzeć i dodawać po łyżce krem jajeczny, na koniec wlać rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody kawę i spirytus. Biszkopta delikatnie rozwinąć, zdjęć pergamin, nasączyć, rozsmarować na nim masę i wzdłuż dłuższego boku rozłożyć paski galaretki. Ponownie zrolować. Smacznego :)



Dla ilu osób: 5
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: trudne do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: