

Rolada z galaretką

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 30 Kwietnia 2014r. o 21:26

Tagi: Rolada z galaretką, galaretka, cukier, jajka, żółtko, białko

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cukier	5	łyżka	dodatki
mąka dowolna	5	łyżka	dodatki
jajo kurze	5	szt.	nabiał
proszek do pieczenia	0,5	łyżeczka	dodatki
galaretka wiśniowa	1	szt.	dodatki

Opis

Galaretkę rozpuszczamy w 500 ml wody.

Studzimy.

Białka ubijamy z cukrem, dodajemy żółtka, mąkę i proszek do pieczenia.

Ciasto pieczemy w temperaturze około 200oC do zarumienienia.

Studzimy.

Wlewamy galaretkę do ciasta i zawijamy.

Chłodzimy w lodówce.



Dla ilu osób: 3

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: