

# Rolada biszkoptowa



**Trudność:** □□□□□

Czas przygotowania: 1g 0min , Czas gotowania: 30min

Całkowity czas: 1g 30min , Porcja: **8**

**1543** Kalorii , **1 g** Cukrów , **46 g** Tłuszczy , **39 g** Białek

**Autor:** Redaktor

**Link:** <https://srecepty.pl/rolada-biszkoptowa>

## Przygotowanie

Z białek ubij pianę, usztywnij ją dodatkiem cukru i dodawaj, stale ubijając, po jednym żółtku. Wsypuj po trochu przesianą mąkę. Całą masę dokładnie wymieszaj. Wlej ją do uprzednio przygotowanej blachy. Wstaw do piekarnika i piecz, aż nabierze złocisty kolor. Na stolnicę połóż czystą serwetę lub papier pergaminowy, wyłóż upieczone ciasto, ściśle zwiń w rulon i zawinięte w serwetę pozostaw do wystygnięcia. Zimną roladę, po odwinięciu z serwety, posmaruj marmoladą roztartą z wodą, zwiń ponownie, posyp cukrem pudrem i pokrój na ukośne kawałki.



## Składniki

- 100 g mąki półgrubej
- 150 g cukru pudru
- 5 jajek
- 2 łyżki wody
- 150 g dżemu owocowego
- 20 g cukru waniliowego
- 20 g masła

## Kategorie

Całoroczne, Rodzina, Wizyta, Przekąska, Słodyczne