Rolada migdałowa z masą i morwą czarną

foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mąka migdałowa - 1 szklanka
- banany - 2 szt.
- białka jajek - 4 szt.
- laska wanilii - 1 szt.
- kasza jaglana - 7 łyżka
- mleko migdałowe - 400 ml
- stevia - 3 łyżeczka
- morwa czarna suszona - 1 garść

Dodatkowe info:

Bezglutenowa rolada z mąki migdałowej wypełniona delikatnym kremem jaglanym i słodką suszoną morwą czarną!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić na sztywną pianę. Banany zlendować z miąższem z laski wanilii i bardzo powoli mieszając dodać do ubitych białek.

KROK 2: Do całości dodać mąkę migdałową (również delikatnie mieszając).

KROK 3: Przygotowaną masę wyłożyć na blaszkę (wyłożoną papierem do pieczenia) na kształt prostokąta i piec około 30 minut w 170 stopniach.

KROK 4: Upieczone ciasto zdjąć z blaszki, ułożyć na nim suchą ścierkę i zawinąć w rulon, po czym odstawić do wystygnięcia.

KROK 5: Kaszę jaglaną opłukać dwukrotnie, a następnie ugotować w mleku z dodatkiem stevi. Ostudzoną kaszę zblendować na gładką masę.

KROK 6: Ostudzone ciasto rozwinąć, nałożyć masę jaglaną oraz morwę i ponownie zawinąć- całość pokroić na kawałki.