Kawowa rolada z masą z kaszy manny

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 14 porcji

Składniki:

białka - 1/2 szklanka
cukier puder - 1/2 szklanka
mąka tortowa - 1/2 szklanka
kawa naturalna - 3 łyżka
kasza manna - 2 łyżka
masło rozpuszczone - 1/4 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
sól - szczypta
MASA -
mleko - 1 szklanka
kasza manna - 2 łyżka
masło - 10 dag
cukier puder - 10 dag
żelatyna - 2 łyżeczka
powidła śliwkowe - 3-4 łyżka
PONCZ -
woda gotowana - 1/3 szklanka
cukier - 1 łyżka
rum - 2 łyżka
cappuccino - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier puder. Do ubitych białek dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, kawę naturalną, kaszę mannę, przestudzone masło.

KROK 2: Delikatnie wymieszać i wyłożyć do wyłożonej papierem do pieczenia dużej blaszki. (moja blaszka to 40/27 cm). Piec w temp 180 około 15 minut.

KROK 3: Żelatynę rozpuścić w 3 łyżkach zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać.Masa: Na gotujące się mleko, ciągle mieszają wsypać kaszę mannę i gotować około 7-8 minut. Zdjąć z ognia, ostudzić. Masło z cukrem pudrem utrzeć, dodać zimną kaszkę i ucierać na puszystą masę. Pod koniec dodać kawę cappuccino i rozpuszczoną żelatynę.

KROK 4: Upieczone ciepłe ciasto wyłożyć na ściereczkę i zwinąć w roladkę, odłożyć do

ostudzenia.Do szklanki wlać przegotowaną wodę, dodać cukier, rum, wymieszać. Ciasto wyjąć ze ściereczki, skropić ponczem, wyłożyć masę, wyrównać. Z jednej dłuższej strony ułożyć powidełka lub galaretki. Ciasto ciasno zwinąć w roladę i odłożyć do lodówki do stężenia.

KROK 5: Ozdobić według własnego uznania.