Rolada biszkoptowa z garaletką Wandzi

Tylko z Natury

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

CIASTO BISZKOPTOWE -
- jaja wiejskie - 5 szt.
- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- galaretka - 3 szt.
- polewa czekoladowa - trochę
- wiórki kokosowe - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Galaretki dokładnie rozpuścić zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Zostawić do stężenia. Rozdzielić białka od żółtek jaj.
Białka ubić z cukrem, dodawać pojedynczo żółtka i ubijać razem z białkami. Wsypać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia.
Wymieszać delikatnie łyżką. Wylać na blachę z piekarnika wysmarowaną tłuszczem np. margaryną, wyłożyć papierem do pieczenia.
Wstawić do nagrzanego piekarnika w 180 st.
Piec ok. 15 minut.
Wyjąć ciasto z piekarnika, przykryć ściereczką i odwrócić blaszkę do góry dnem. Zdjąć papier.
Ciasto natychmiast zwinąć razem ze ściereczką w rulon (jak naleśnik). Pozostawić do ostygnięcia.
Po ostygnięciu, delikatnie rozwinąć roladę, wylać dobrze tężejącą galaretkę i zwinąć ponownie, pozostawiając do stężenia.
Roladę polać polewą czekoladową i posypać wiórkami kokosowymi.