Rolada z białek z serem twarogowym

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

70 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- białka z jajek - 1/2 szklanka
- mąka tortowa - 1 + 1/2 szklanka
- olej - 1/2 szklanka
- cukier - 1/2 szklanka
- mleko - 1/4 szklanka
- sól - szczypta
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- ser twarogowy - 40 dag
- śmietanka kremowa - 1/2 szklanka
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie
- żelatyna - 2 łyżka
- cukier puder - 2 łyżka
- galaretka czerwona - 1/2 szt.
- likier biały - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wlać białka z jajek, dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier i cukier waniliowy. Do sztywno ubitej piany ciągle ubijając dodawać stopniowo na przemian mleko, olej i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto wylać do przygotowanej dużej blaszki i włożyć do nagrzanego piekarnika.

Piec w temp 180 stopni około 15-20 minut.

Upieczone jeszcze ciepłe ciasto wyłożyć na wilgotną ściereczkę i zwinąć w rulon.

KROK 2: Czerwoną galaretkę rozpuścić w 200 ml wrzącej wody, wylać na talerz, pozostawić do zastygnięcia. Zimną pokroić w 1,5 cm paski. Żelatynę wymieszać w 2 łyżkach zimnej wody, gdy napęcznieje wlać 1/2 szkl wrzącej wody, wsypać galaretkę agrestową, dokładnie wymieszać. Ser twarogowy dokładnie zmiksować z cukrem pudrem, śmietanką i płynną galaretką agrestową (w razie potrzeby dosłodzić cukrem pudrem) Ciasto rozwinąć,

wyłożyć masę serową, ułożyć przy dłuższym brzegu galaretkę czerwoną.

KROK 3: Ciasto z serem zwinąć w roladę. Polukrować, odłożyć do lodówki do stężenia.