

# Rolady wielkanocne

Rolady w dwóch smakach: śmietankowo-brzoskwiniowym i czekoladowym

ok. 12 porcji



średni

60 Min.



## Składniki:

### Rolada:

1 czysta ściereczka  
100 g mąki  
50 g mąki ziemniaczanej  
1 płaska łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
3 szt. jajek  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
150 g cukru  
5 łyżek wody gorącej  
1 szt. czystej ściereczki

### Masa śmietanowa do rolady białej:

1 opak. Masy śmietanowej śmietankowej Dr. Oetkera  
500 ml śmietanki 30% tł. schłodzonej  
120 g brzoskwiń w syropie (2 połówki)  
4 łyżki dżemu brzoskwiniowego, niskosłodzonego

## 1 Sposób przygotowania:

Rolada: Mąkę tortową i ziemniaczaną przesiać z proszkiem do pieczenia. Dużą blachę z wyposażenia piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Jajka z gorącą wodą ubić mikserem na puszystą masę. Cukier wymieszać z cukrem wanilinowym i stopniowo dodawać do masy, cały czas ubijając. Dodać do ciasta przesiane mąki i delikatnie wymieszać łyżką. Ciasto wyłożyć na blachę, równomiernie rozsmarować na grubość ok. 1 cm.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika. Natychmiast po upieczeniu roladę przenieść na lnianą ściereczkę posypaną cukrem pudrem, papier posmarować zimną wodą, ściągnąć, roladę zwinąć razem ze ściereczką.

**Piekarnik elektryczny: 220 °C**

**Czas pieczenia: ok. 10 min.**

**3 Masa śmietanowa do rolady białej:**

Schłodzoną śmietanę ubić na sztywno, pod koniec ubijania zawartość torebki wsypać do śmietany i delikatnie wymieszać mikserem na najniższych obrotach oraz drobno posiekane brzoskwinie. Roladę rozwinąć (usuwając ściereczkę), posmarować dżemem brzoskwiniowym, następnie nałożyć 2/3 śmietany i zwinąć. Resztę śmietany rozsmarować na wierzchu ciasta i wygładzić. Roladę posmarować dżemem, rozłożyć krem (1/3 kremu zostawić do dekoracji rolady), zwinąć w rulon. Wierzch posmarować resztą kremu.

**4 Wersja z kremem czekoladowym:**

1 opak. Kremu do tortów i ciast smak czekoladowy Dr. Oetkera, 300 ml mleka, 100 g masła, 2 łyżki dżemu truskawkowego, niskosłodzonego Biskopt upiec według przepisu podstawowego. Do mleka wsypać zawartość opakowania, ubijać mikserem na najwyższych obrotach przez 3 minuty, dalej ubijając połączyć ze 100 g utartego masła. Roladę posmarować dżemem, rozłożyć krem (1/3 kremu zostawić do dekoracji rolady), zwinąć w rulon. Wierzch posmarować resztą kremu, posypać kakao.

Podana poniżej wartość odżywcza nie uwzględnia rolady czekoladowej.