



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - SzeF Kuchni (1460)

Rolada biszkoptowa z nadzieniem orzechowym

Nadzienie dowolne

Składniki:

- cukier puder, 10 dag
- śmietana, 15 dag
- mąka , 8 dag
- wanilia, 1 szczypta
- orzechy włoskie, 10 g
- cukier, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Dno blachy prostokątnej o 3 niskich ścianach wyłożyć papierem. Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Ubić pianą, wyłożyć na żółtka, dodać mąką, lekko wymieszać, wyłożyć na blachę, łopatką rozsmarować aż do brzegów blachy na grubość 1.5 cm, upiec szybko w dobrze ogrzanym piekarniku (około 20 min.). Stolnicą przykryć czystą serwetką. Gdy powierzchnia ciasta jest zrumieniona, sucha i elastyczna, ciasto wyjąć, wyłożyć z blachy na serwetkę, zdjąć papier (ciasto ma być upieczone, lecz miękkie, nie wysuszone, gdyż w przeciwnym razie nie da się zwinąć). Sporządzić nadzienie: orzechy przebrać, zemleć, laskowe, przed zmieleniem zrumienić w piekarniku do złotawego zabarwienia. Śmietaną (lub śmietanką) ubić, wymieszać z orzechami i cukrem. Gdy powierzchnia ciasta zrumieniona, lecz ciasto jest elastyczne i odchodzi od boków brytfanny, wyłożyć je na serwetkę, zdjąć papier, ostudzić, posmarować nadzieniem, zwinąć. Zawinąć w serwetkę. Gdy ciasto ostygnie, posypać cukrem z wanilią, pokrajać skośne krążki 1 cm grubości, ułożyć w całość dwoma rzędami na szklanym półmisku

