



Tekst i zdjęcie: **makotka** - Kuchcik (120)

Rolada z kremem chałwowym

Prosty przepis na roladkę:)

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- Margaryna Palma z Murzynkiem, 150 g
- jajka, 4 szt.
- mąka pszenna, 0.5 szkl.
- mąka ziemniaczana, 0.5 szkl.
- cukier, 0.75 szkl.
- cukier puder, 1 łyżecz.
- dżem, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem dodać mąki z proszkiem oraz pianę. Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem i piec 10-15 minut na 200C. Upieczone gorące ciasto położyć na ściereczce wierzchem do dołu i zwinąć w rulon, pozostawić do wystygnięcia. Kasie utrzeć z łyżeczką cukru pudru, powoli dodawać pokruszoną chałwę. Ciasto rozwinąć posmarować dżemem a potem kremem i zwinąć. Udekorować polewą z czekolady (4-5 kostek gorzkiej czekolady 2 łyżeczki margaryny rozpuścić w kąpieli wodnej) i schłodzić. W składnikach nie chce mi dodać 250 g chałwy waniliowej która dodajemy do kremu!!!!

