

Krajanka biszkoptowa



Składniki

blacha uniwersalna

Ciasto biszkoptowe:

jajka

6-8 łyżka - gorącej wody

150 g - cukru

opakowanie cukru

waniliowego

100 g - mąki pszennej

50 g - mączki

krochmalowej

(kartoflanej)

2 łyżeczka - proszku do

pieczenia

Farsz:

500 ml - śmietany

50 g - cukru

opakowanie cukru

waniliowego

opakowanie

usztyniacza do śmietany

250 g - malin lub

truskawek

płatków migdałowych

Opis wykonania

Ciasto biszkoptowe z farszem ze śmietany i owoców.

Wcześniej rozgrzać piekarnik. Z podanych składników przygotować ciasto biszkoptowe. Przełożyć je na blachę uniwersalną wyłożoną papierem do pieczenia. Równomiernie je rozsmarować na blasze. Piec jak podano. Po pieczeniu placek biszkoptowy wyrzucić na posypaną cukrem ściereczkę. Przyklejony do ciasta papier nawilżyć wodą i ostrożnym, ale zdecydowanym ruchem oderwać. Placek biszkoptowy równomiernie posypać cukrem i przy pomocy ściereczki zrolować. Na półsztwno ubić śmietanę. Dodać cukier, cukier waniliowy i usztyniacz śmietany i ubić na sztywno. Około 1 i 1/2 kubeczka przełożyć do woreczka. Rozgnieść widelcem. Resztę sztywnej śmietany wymieszać z rozgniecionymi owocami. Ostudzoną roladę biszkoptową rozwinąć ze ściereczki. Posmarować śmietaną owocową i ponownie zrolować. Najpierw przyozdobić śmietaną wyciśniętą z woreczka i następnie rozłożyć pozostałe owoce i płatki migdałowe. Sposób nastawiania: Rozgrzewanie grzanie górne/dolne 170-190°C, 10-20 minut.