

Rolada truskawkowa



składniki i przygotowanie

- 300 g jajek**
- 120 g mączki migdałowej**
- 120 g cukru pudru**
- 35 g cukru kryształ**
- 200 g białka**
- 65 g mąki pszennej**

Jajka połączyć z cukrem pudrem i mączką migdałową. Białka ubić z cukrem. Połączyć obydwie masy. Piec ok. 12 min. w temp. 220°C.

- 750 ml śmietany 36%**
- 25 g żelatyny**
- 100 g wody**
- 85 g Skoncentrowanej pasty truskawkowej PROSPONA**

Żelatynę rozpuścić w ciepłej wodzie. Śmietanę ubić. Połączyć z żelatyną i Skoncentrowaną pastą owocową.

Zwinąć roladę.

nasz produkt

- **Skoncentrowana pasta truskawkowa PROSPONA**
(wiadro 4kg / stoik plastikowy 1,2 kg)

