

Najeżona jagodami



Składniki

- 4 jajka
- 4 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 łyżki mąki
- szczypta soli
- 2 szklanki mleka
- 1 budyń cytrynowy
- 1 płaska łyżka mąki
- 6 łyżek cukru
- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżka spirytusu (można pominąć)
- 200 g masła
- 200 g czarnych jagód
- 150 g dżemu jagodowego

Sposób przygotowania

Białka ubijamy z solą a następnie z cukrem na sztywno. Do ubitych białek dodajemy żółtka i na wolnych obrotach mieszamy. Dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Ciasto wylewamy na dużą blachę od piekarnika wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy 15 - 17 min w temp 170°C z termoobiegiem. Jeżeli nie mamy termoobiegu temperaturę zwiększamy do 180°C. Proszek budyniowy mieszamy z mąką, wsypujemy do 1/2 szklanki mleka i mieszamy. Resztę mleka gotujemy z cukrem. do gotującego się mleka dodajemy rozmieszany budyń i chwilę gotujemy ciągle mieszając. Z upieczonej rolady zeszkrobać skórkę i zwinąć roladę. Pozostawić do całkowitego schłodzenia. Masło ucieramy, dodajemy po łyżce zimnego budyniu. Na koniec dodajemy sok z cytryny i alkohol. Rozwijamy roladę smarujemy dżemem, rozkładamy na całej roladzie krem (zostawić 1 łyżkę) i posypujemy jagodami. Zwijamy i odstawiamy do lodówki. Zimną roladę smarujemy łyżką kremu i dekorujemy jagodami.