# Rolada czekoladowa

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **trudny**

## Składniki

- mąka pszenna - 6 łyżek
- cukier - 200 g
- budyń czekoladowy Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 1 szklanka
- żelatyna Gellwe - 3 łyżeczki
- olej do smarowania pergaminu -
- cukier puder do posypania -

## Sposób przygotowania

1. Żółtka utrzyj do białości z cukrem. Białka ubij na bardzo sztywną pianę.
2. Do żółtek dodaj mąkę i dokładnie wymieszaj, po czym dodaj pianę i bardzo delikatnie wymieszaj na jednolitą masę.
3. Płaską blaszkę wyłóż natłuszczonym olejem pergaminem, na który przelej ciasto.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C do momentu zrumienienia się ciasta.
5. Budyń ugotuj na mleku według przepisu. Budyń powinien być bardzo gęsty dlatego podana ilość mleka jest o połowę mniejsza.
6. Przygotuj żelatynę. Przestudzoną żelatynę dodaj do budyniu. Dokładnie wymieszaj.
7. Po przestygnięciu masę budyniową przełóż na przestudzone ciasto i zwiń w rulon.
8. Pozostaw do całkowitego wystygnięcia. Przed podaniem posyp cukrem pudrem i pokrój w plastry ostrym nożem.

Smacznego!

# Produkty Gellwe użyte w przepisie
# Rolada czekoladowa

## Budyń czekoladowy

Budyń o smaku czekoladowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 45g

## Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g