



Rolada czekoladowa

Czas przygotowania: **75 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Budyń czekoladowy Żelatyna spożywcza 20g	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 -

Krok	Opis 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. Przystudzoną 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.
- 9.** Smacznego!