



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת מסלתי רולדת תותים עם קצפת



8



תמיד אפשר לשדרג רולדות של פעם, תנו ליצרתיות שבכם לצאת.



8



המרכיבים:

לבצק :
200 גרם סוכר
5 ביצים מופרדות
5 כפות כוס קמח
כף שמן
1 כפית תמצית וניל
2 שקיות סוכר וניל
קורט מלח
חצי כפית אבקת אפיה
לקצפת:
תות שדה טרי
500 מ"ל שמנת מתוקה
150 גרם אבקת סוכר
2 כפות אינסטה פודינג

אופן הכנה:

לבצק : להקציף חלבונים עם חצי סוכר לקצף נוקשה
לאחר
לאחר מכאן את החלמונים לערבב עם שמן ושארית
הסוכר , תמצית וניל, סוכר הוניל , קורט מלח
מתחילים להוסיף בהדרגה חצי מקערת החלמונים
לקערת החלבונים , עד לאיחוד מוחלט.

להוסיף אבקת אפיה וקמח בהדרגה תוך כדי קיפול
לבסוף להוסיף את סוף החצי של החלמונים
שנשארו והלמשיך לקפל
לשפוך את הבליחה על נייר משטח על נייר אפיה
משומן ובאמצעות ספולטה להחליק הכל, ולהכניס
לתנור 10-12 דק 180 מעלות .
לאחר האפייה לגלגל את הבצק האפוי בעזרת מגבת
מטבח נקיה ומניחים לו להתקרר, כשהוא מגולגל
ועטוף.

קצפת :

שמנת מתוקה , סוכר, אינסטה ולערבב הכל לקצפת
מורחים שלישי מהקצפת על בצק הרולדה ומתחילים
לגלגל , ניתן להוסיף תותים בתוכו או כל משו שאתם
אוהבים , לקישוט זילוף מהקצפת ומעל תותים טריים.