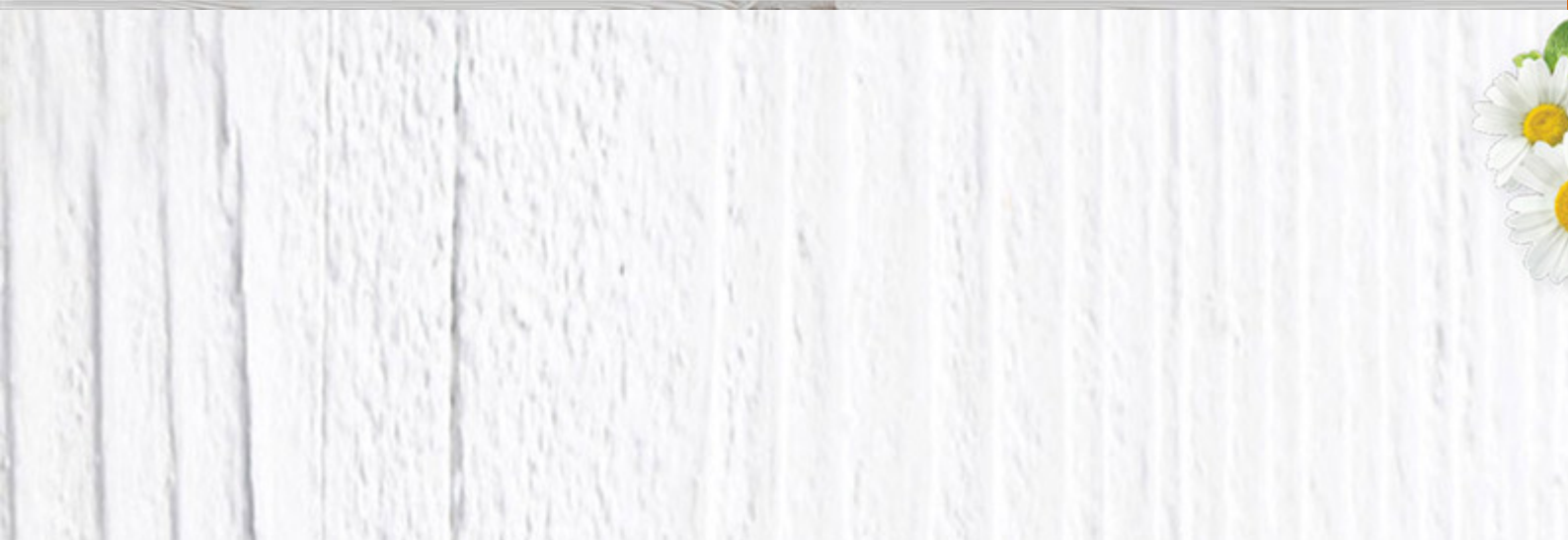




עוגת רולדה



המרכיבים:

לבסיס:
4 ביצים
כפית תמצית וניל
3/4 כוס סוכר
3 כפות שמן
3 כפות מים
כוס קמח
כפית אבקת אפיה
4-6 כפות ממרח לוטוס
לקרם:
כוס חלב מעושר טרה
שמנת מתוקה טרה
פודינג שוקולד לבן
ביסקוויטים לוטוס
אבקת סוכר

אופן הכנה:

בסיס:
להקציף לקציפה תפוחה ויפה את הביצים, תמצית
הוניל, הסוכר, השמן והמים.
להוסיף כוס קמח וכפית אבקת אפיה בתנועות קיפול.
לשטח על תבנית תנור בנייר אפיה.
לאפות 8-10 דקות בחום של 170 מעלות.
כשמוכן אחרי שנה קצת להוציא נייר אפיה ולגלגל.

כשמתקרר לפתוח ולמרוח 4-6 כפות ממרח לוטוס
שחומם במיקרו שיהיה קל למריחה.

קרם:

להקציף לקרם כוס חלב מעושר, שמנת מתוקה אחת
ופודינג שוקולד לבן.

למרוח על הרולדה- ולגלגל.

להקציף שמנת מתוקה עם אבקת סוכר ולמרוח
קצפת מעל.

לרסק כמה ביסקוויטים לוטוס ולפזר כקישוט.

שיהיה חג מושלם, טעים ולבן! ☑