

רולדה וניל כשרה לפסח



רכיבים

- ביצה מופרדות
- כפות קמח תפוחי אדמה
- כפית תמצית וניל
- כפית גרידת לימון
- 1/2 2/1 כוס סוכר חום
- קורט מלח ופלפל שחור
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- נתח אגוז פקאן מסוכר (סיני) קצוץ גס

הכנה

1. להקציף את החלבונים עם הסוכר.
2. להקציף את החלמונים עד לקבלת תערובת בהירה, להוסיף את הקמח, סוכר הוניל, גרידת לימון, שמן ומלח, לערבב לתערובת אחידה ולבסוף להוסיף את החלבונים המוקצפים לתוך התערובת בצורת קיפול.
3. יוצקים לתבנית משומנת של התנור, בתנור חומם מראש ל-180 מעלות ואופים כ-25 דקות.
4. מוציאים את העוגה, מניחים על מגבת לחה ומגלגלים לצורת רולדה ונותנים לעוגה לנוח.
5. מקציפים את השמנת ואח"כ מוסיפים את האינסטנט וניל.
6. משחררים את העוגה מהמגבת מורחים את הקרם וניל ומפזרים את הפקאן ומגלגלים שוב לצורת רולדה ומקשטים לפי האהבה והחשק, שוקולד, קרם וניל וכדומה.

50 דקות ⌚

10 servings 10 ➕