

רולדה במבה אדומה



רכיבים

- ביצה
- כוס סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- כפית תמצית וניל או מחית וניל
- 3/4 4/3 כוס קמח
- 1/2 2/1 שקית אבקת אפייה
- מילי ליטר שמנת מתוקה להקצפה
- חבילה אינסטנט פודינג במבה אדומה

הכנה

1. מפרידים את הביצים לחלבונים וחלמונים.
2. מקציפים את החלבונים עם 3/4 כוס סוכר עד שמתקבל קצף יציב.
3. בקערה נפרדת טורפים את החלמונים עם שמן, רבע כוס סוכר ומחית וניל. מעבירים מעט מהקצף לתערובת החלמונים כדי לאוורר אותו ואז מאחדים את שתי התערובות בתנועות קיפול.
4. מנפים את הקמח ואבקת האפייה מעל התערובת ומערבבים שוב בתנועות קיפול עד לאיחוד.
5. מעבירים חלק קטן מהתערובת לקערה וצובעים עם צבע מאכל אדום.
6. באמצעות שקית זילוף יוצרים נקודות בצבע אדום על תבנית מרופדת בנייר אפייה (גודל מומלץ - 38*28). מזלפים את שאר התערובת גם באמצעות שקית זילוף כדי לא להרוס את הנקודות.
7. אופים בחום של 170 מעלות עד שהעוגה מוכנה.
8. מקציפים את השמנת המתוקה והפודינג לקרם.
9. כשהעוגה מוכנה מצננים מעט ואז מגלגלים לצורת רולדה ונותנים לה להצטנן לגמרי. מורחים את הקרם על הצד העליון של העוגה ומגלגלים בזהירות לרולדה. מקשטים עם קצפת וניל ומפזרים במבה אדומה מעל.

60 דקות ⌚

6 6 ⊕