

## Rolada żyrafa z galaretką

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



Od dawna zbierałam się, żeby zrobić roladę żyrafę, ale jakoś nie było okazji. Dopiero wspólne pieczenie [Ciasta na niedziele](#) mnie zmobilizowało, bo tematem w tym tygodniu jest właśnie rolada.

Ciasto:

- 5 jajek
- 6 łyżek cukru
- 3/4 szklanki mąki
- 80 ml wody
- 45 ml oleju
- 3 łyżki kakao

Nadzienie:

- 500 ml kremówki
- 1 śmietan fix
- 1 łyżka cukru
- 1 galaretka truskawkowa

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić razem z 3 łyżkami cukru na sztywną pianę. Żółtka utrzeć razem z 3 łyżkami cukru. Następnie dodać mąkę, wodę i olej. Zmiksować. Dodać pianę z białek i delikatnie połączyć. Dużą blaszkę- tą od piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Około 7 łyżek ciasta przełożyć do woreczka i odciąć róg. Masą zrobić wzorki na papierze i włożyć do piekarnika na 2-3 minuty. Wyjąć i przestudzić. W tym czasie do ciasta dodać kakao i wymieszać. Na przestudzone wzorki przełożyć delikatnie ciemne ciasto, rozsmarować. Piec około 10-15 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu ciasto przełożyć na papier, zdjęć papier do pieczenia i przełożyć na czystą ściereczkę. Zrolować w ten sposób, by wzorek znajdował się na wierzchu. Zostawić do ostudzenia. Galaretkę rozpuścić w 2 szklankach gorącej wody. Zostawić do stężenia. Kremówkę ubić z cukrem i śmietan fixem. Ciasto rozwijamy i smarujemy śmietaną na brzegu układamy ciągły pasek z galaretki (resztę galaretki dajemy dzieciom do zjedzenia, na pewno się ucieszą). Delikatnie zwijamy i wkładamy do lodówki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30820-rolada-zyrafa-z-galaretka>