

Piernikowa rolada z pomarańczą



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	4 szt
cukier	1/2 szklanki
mąka pszenna	2/3 szklanki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Krem

serek mascarpone	250 g
biała czekolada	100 g
pomarańcza	1 szt

Polewa

biała czekolada	100 g
mleko	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biskopt: Białka jajek ubijamy na sztywno. Partiami dodajemy cukier. Nie przerywając miksowania dodajemy po jednym żółtku. Następnie dodajemy porcjami przesianą mąkę z proszkiem, kakao i przyprawą do piernika miksujemy na najniższych obrotach miksera. Ciasto wylewamy do blaszki z piekarnika o wymiarach 30 x 40 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Biskopt pieczemy w temperaturze 180 stopni ok. 12 min. Upieczony biskopt przykrywamy czystą ściereczką posypaną cukrem pudrem, odwracamy do góry nogami, ściągamy papier do pieczenia i razem ze ściereczką zwijamy wzdłuż dłuższego boku. Tak przygotowaną roladę odstawiamy do ostudzenia.

2. Krem: Pomarańczę sparzamy wrzątkiem, ścieramy na tarce skórkę a następnie dzielimy na części i z każdej ściągamy białą błonkę. Czekoladę roztopiamy na parze i odstawiamy do ostygnięcia, następnie delikatnie miksujemy z serkiem mascarpone w temperaturze pokojowej. Dodajemy skórkę startą z pomarańczy i mieszamy delikatnie, ale krótko, najlepiej szpatułką (mieszanie mikserem spowodowało że krem się zważył).

3. Ostudzoną roladę delikatnie rozwijamy i smarujemy kremem. Na kremie układamy części pomarańczy i ponownie zawijamy w roladę, którą zawijamy w ściereczkę i wkładamy do lodówki.

4. Polewa: Czekoladę roztopiamy na parze i mieszamy dokładnie z mlekiem. Gotową polewą polewamy polewą i dowolnie dekorujemy. Smacznego :)