

Rolada z jagodami



BENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	4 szt
cukier	4 łyżki
mąka tortowa	4 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
woda	1 łyżka
olej	2 łyżki
sól	szczypta
potrzebne akcesoria kuchenne	papier do pieczenia

Krem jagodowy

jagody	3/4 szkl
cukier	2 łyżki
jogurt naturalny	150 ml
galaretka	1 jagodowa lub owoce leśne
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

Krem śmietankowy

jagody	3/4 szkl
cukier puder	2 łyżki
śmietana 30%	330 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	łyżeczki łyżeczki

Lista składników

cukier puder

do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biskopt :

Białka ubijamy z solą na sztywną pianę, dodajemy cukier i ubijamy , aż się rozpuści, a piana będzie gęsta i gładka.

Dodajemy wodę i żółtka, chwilę miksujemy.

Wyłączamy mikser , dodajemy obie mąki wymieszane z proszkiem i delikatnie mieszamy łyżką, na końcu wlewamy olej.

Ciasto rozprowadzamy cienko na papierze do pieczenia na dużej blaszce z wyposażenia piekarnika (43x33).

Pieczemy w temperaturze 175°C przez 12-15 minut.

Wyjmujemy od razu na ściereczkę, papier zdejmujemy, a biskopt zwijamy w rulon wzdłuż dłuższego boku.

2. Krem jagodowy :

Jagody dokładnie myjemy, przebieramy i osuszamy na papierowym ręczniku.

Miksujemy blenderem razem z cukrem i jogurtem.

Galaretkę rozpuszczamy w 200 ml gorącej wody, studzimy (ma być prawie tężejąca).

Żelatynę zalewamy 3 łyżkami letniej wody i po chwili wstawiamy do większego naczynia z gorącą wodą, mieszamy aż się rozpuści.

Do zmiksowanych jagód dodajemy galaretkę i żelatynę, łączymy ze sobą i wstawiam na chwilę do lodówki.

Gdy zacznie gęstnieć, smarujemy biskopt.

3. Gdy krem jagodowy gęstnieje, szybko ubijamy schłodzoną śmietankę z cukrem pudrem. Na koniec dodajemy żelatynę rozpuszczoną w taki sam sposób jak do kremu jagodowego.

Jagody umyte, i osuszone dodajemy do śmietany, mieszamy łyżką .

Krem wykładamy na posmarowany biskopt i zwijamy roladę.

Wkładamy do lodówki , aby stężała.

Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.