

Rolada z galaretką i brzoskwiniami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mąki	4 szt
kakao	2 łyżki
cukru waniliowego	1 łyżeczka
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
śmietany kremówek	400 ml
cukru pudru do kremu	2 łyżki
śmietan-fixu	2 szt
galaretki smak dowolny	2 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczki
połówki brzoskwiń z puszki	4 szt
cukier	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo wsypując cukier, cukier waniliowy. I ubijać do uzyskania kremowej konsystencji. Następnie dodawać na przemian żółtka i mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. Ciasto wlać na blachę wyłożoną pergaminem i upiec.

Kremówka:

Śmietanę kremówkę delikatnie ubić dodać śmietan-fix wymieszany z cukrem pudrem. Ubić.

Galaretkę i żelatynę rozpuścić w 300ml. gorącej wody. Do zimnej galaretki dodać brzoskwinie pokrojone w kostkę. Wlać do podłużnej formy wyłożonej folią spożywczą (lepiej wyciągnąć), schłodzić w lodówce. Bobrze stężałą galaretkę pokroić w drobną kostkę.

Na wierz ciasta może być większa kostka.

Wykonanie:

Upieczone ciasto biskoptowe układamy na wilgotną ściereczkę wierzchem na spód, zdejmujemy pergamin i od razu ciepłe rolujemy razem ze ściereczką. Ciasto rozwinąć posmarować kremówką. Położyć kostki galaretki, zwinąć. Wierz rolady posmarować kremówką udekorować pozostałą galaretką i plasterkami brzoskwiń.

Temperatura pieczenia 180C

Czas pieczenia 20-25 minut.