

Rolada czekoladowa z borówkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mąka tortowa	100 gr
cukier	100 gr
kakao	4 łyżki
proszek do pieczenia	3/4 łyżki
cukier waniliowy	1 op
serek mascarpone	250 gr
smietana 18%	50 ml
sok malinowy	2 łyżki
cukier puder	2 łyżki
czekolada gorzka	100 gr
cukier puder do posypania	
borówki	250 gr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania wsypywać partiami cukier, ciągle ubijając. Partiami wlewać żółtka i nadal ubijać. Do masy przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, kakao na końcu wsypać startą czekoladę. Delikatnie wymieszać, tak żeby piana nie opadła. Bawełnianą ściereczkę delikatnie posypać cukrem waniliowym. Płaską formę najlepiej o wymiarach 28 x 35 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać masę, wyrównać. Piec około 12 - 15 minut w temperaturze 180C. (nie dłużej, bo rolada pęknie podczas zwijania). Natychmiast po upieczeniu ciasto przełożyć na ściereczkę papierem do góry. Zerwać powoli papier, a roladę z ręczniczkiem zwinąć, wzdłuż dłuższego boku. Pozostawić do całkowitego ostudzenia. Ważne jest żeby wszystko robić, kiedy rolada jest jeszcze gorąca. Nie czekamy aż ostygnie! Składniki na krem połączyć czyli mascarpone, cukier puder, śmietane oraz sok z malin. Ostudzoną roladę rozwinąć, usunąć ściereczkę. Natychmiast posmarować nadzieniem, ułożyć borówki w środku i z powrotem zawinąć. Włożyć na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem poleać polewą powstałą z rozpuszczenia w kąpieli wodnej czekolad. Można ostudzoną roladę albo posmarować albo oblać tworząc \"fale\". Ozdobić borówkami i posypać cukrem pudrem.