

Biszkopt w paski z bitą śmietaną, malinami i galaretką



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

BISZKOPT: Brytfanna 25x35cm

jaja	6 szt
mąka tortowa	4 łyżki typ 450
mąka ziemniaczana	3 łyżki
cukier puder	7 łyżek
olej	6 łyżek
cukier waniliowy	30 g
proszek do pieczenia	1 płaska łyżeczka

BISZKOPT BLASZKA Z PIEKARNIKA DUŻA

jaja	4 szt
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka tortowa	3 łyżki
cukier puder	5 łyżek
cukier waniliowy	30 g
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
olej	5 łyżek

MASA MALINOWA DO ROLADY

śmietana kremówka	200 g 36%
maliny mrożone	1 szkl
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

GALARETKA Z MALINAMI ;

galaretka czerwona	3 szt
maliny mrożone	600 g
woda ciepła	1200 ml

MASA

śmietana kremówka	800 g 36%
cukier puder	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** **BISZKOPT I :**
Białka ubijamy na sztywno, stopniowo dodajemy żółtka, z cukrem i cukrem waniliowym, kolejno olej, na koniec maki zmieszane z proszkiem i przesiane przez sitko, lekko mieszamy łyżką, wylewamy na blaszkę 25cmx35cm i pieczemy ok.20-25 min. w tem. 180st. Studzimy i przekrawamy na pół.
- KROK 2** **BISZKOPT NA ROLADĘ BLASZKA DUŻA Z PIEKARNIKA ;**
Czynność powtarzamy czyli ubijamy białka na sztywno, dodajemy po jednym żółtku cały czas ubijając, następnie cukier i cukier puder.
Pod koniec wolnym strumieniem olej, a potem mąki zmieszane z proszkiem i przesiane. Pieczemy na dużej blaszce, ok 12-15 min w tem 180st, należy pilnować bo ten biszkopt jest cienki i łatwo go przypalić.
Po upieczeniu, kładziemy na niego czystą ściereczkę, razem z papierem zwijamy w roladę, zostawiamy do całkowitego ostygnięcia.
- KROK 3** **MASA DO ROLADY :**
Maliny dajemy do garnka, podgrzewamy aż puszcza sok, nie mieszamy bo się rozpadną, dodajemy żelatynę i czekamy aż się rozpuści, można lekko na samym środku w soku ją rozmieszać idzie to bez problemu, studzimy aż będzie tężejąca.
- KROK 4** **MASA DO ROLADY**
Śmietanę ubijamy na sztywno, ja nie używam żadnych śmietanfixów, wystarczy mieć dobrą 36%, do takiej dodajemy naszą malinową galaretkę, lekkutko tylko mieszamy, to nie ma być idealnie połączone.
- KROK 5** Na zimną biszkoptową roladę wykładamy masę niedbale połączone tak ma być, smarujemy równo, zwijamy i wkładamy do lodówki na 1h.
- KROK 6** Gdy już się schłodzi kroimy w kromki, tutaj musicie sobie zmiezyć blaszkę w której będzie składane ciasto, ja zrobiłam odmierzając linijką 12 równych kawałków.
- KROK 7** **MASA :** Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem, dzielimy na pół i wykładamy na pierwszą część biszkoptu.
- KROK 8** Na masę kładziemy krążki rolady jak na foto, najlepiej zacząć od brzegów, by potem już tam nie musieć dawać galaretki, jest w tedy łatwiej.

KROK 9

Galaretka :

Teraz musimy przygotować galaretkę, część będzie musiała jej poczekać bo jest potrzebna na wierzch, a część do środka, żeby nie robić 2 razy ja robię tak .

3 galaretki zalewamy 1200ml wodą wrzątkiem rozmieszać, odlać 400ml galaretki i dodać do niej ok 200g zamrożonych malin, lekko zamieszać , galaretka prawie natychmiast zacznie tężeć, pozostałą część zostawić w tem pokojowej bez malin, by nam się nie ścięła przed czasem.

KROK 10

Ta przygotowaną częścią galaretki wypełniamy liku pomiędzy roladą, od razu wstawiamy do lodówki na 10 min wystarczy by tylko całkiem zastygła.

KROK 11

Na zastygniętą galaretkę dajemy II część bitej śmietany, powinna ona też czekać w lodówce.

KROK 12

Ostatnim etapem jest położenie drugiej części biszkoptu i wylanie galaretki z malinami, czyli do tej czekającej galaretki dodajemy mrożone maliny, lekko mieszamy, zacząć tężeć od razu i od razu można wykładać na ciasto.Ale nie może być to płynne, u mnie widać że było bardzo teżejące.