

Rolada z malinową bitą śmietaną



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	8 szt
białko	4 szt
cukier	2x100 g
mąka	80 g
mąka kukurydziana	20 g
śmietana kremówka	1/2 l
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 listki
maliny świeże	200 g
cukier puder	odrobina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z żółtek, 100 g cukru, piany z białek, mąki i mąki kukurydzianej przygotować ciasto biszkoptowe.
2. Upieczony biszkopt przełożyć na lnianą ściereczkę, usunąć pergamin i zastąpić go zwilżoną lnianą ściereczką. Schłodzoną kremówkę ubić, bitą śmietaną schłodzić.
3. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, dodać cukier i podgrzewać, ciągle mieszając, dopóki się nie rozpuści. Zdjąć z ognia, dodać rozgniecione maliny. Galaretkę chłodzić, dopóki nie zacznie tężeć, po czym wymieszać z bitą śmietaną.
4. Biszkopt posmarować kremem malinowym, pozostawiając przy krawędzi około 10 cm wolnego miejsca. Ciasto zwinąć w rolkę, roladę oprószyć cukrem pudrem i schłodzić.