Rolada czekoladowa z wiśniami



HANIA6

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko 4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Białka ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec stopniowo zaczynamy wsypywać cukier. Dalej ubijając, dodawać po jednym żółtku. Do masy wsypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia, kakao i startą czekoladę. Delikatnie mieszamy, żeby piana nie opadła. Formę o wymiarach ok. 28x40 cm wykładamy papierem do pieczenia. Wylewamy masę i wyrównujemy jej powierzchnię. Pieczemy około 12-14 min. w temp. 180 st. W tym czasie przygotowujemy ręcznik kuchenny lub ściereczkę. Posypujemy ją lekko cukrem waniliowym. Natychmiast po upieczeniu ciasto przekładamy na ręcznik papierem do góry. Powoli usuwamy papier. Roladę zwijamy wzdłuż dłuższego boku wraz z ręcznikiem. Pozostawiamy w takiej formie kilka minut, ale nie czekamy, aż ciasto wystygnie całkowicie.

W tym czasie ubijamy śmietankę. Po koniec ubijania dodajemy śmietan fix zmieszany z cukrem waniliowym i cukrem pudrem. Dokładnie mieszamy.
Składniki:

biszkopt:

•4 jajka
•100g mąki
•3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
•100g cukru
•cukier waniliowy
•4 łyżki kakao
•50 g gorzkiej czekolady, startej
•cukier waniliowy
krem śmietanowy:

•500 ml śmietanki kremówki 36%
•2 śmietan fixy
•2 cukry waniliowe
•2 łyżeczki cukru pudru
•mały słoiczek wiśni lub wiśnie świeże, mrożone
Rozwijamy biszkopt, smarujemy warstwą wiśni lub układamy świeże, wydrylowane owoce na kawałku biszkoptu (wzdłuż na odcinku ok. 3 cm), przykrywamy je kremem i rozsmarowujemy po całym biszkopcie. Następnie zwijamy roladę. Wierzch polewamy polewą czekoladową i posypujemy wiórkami kokosowymi, płatkami migdałów lub wg uznania. Odstawiamy do scalenia ciasta na kilka godzin.