

Owocowa rolada



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	100 g
mąka tortowa	75 g
mąka ziemiaczana	25 g
kakao	3 łyżki
sól	1 szczypta
proszek do pieczenia	1,1/2 łyżeczki
serek mascarpone	250 g
chudego, gładkiego twarogu	250 g
śmietan-fix do kremu	2 szt
polewa czekoladowa	2 szt
jagody	150 g
woda zimna	4 łyżki
cukier puder	75 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto biszkoptowe:

Jajka rozbić, oddzielić białka od żółtek. Białka ubić z wodą na sztywną pianę, dosypując cukier i sól. Dodawać po jednym żółtku i dalej ubijać na sztywną pianę. Na koniec dodawać stopniowo mąki wymieszane z kakao i proszkiem do pieczenia. Delikatnie połączyć. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i wlać masę biszkoptową, upiec.

Krem:

Połączyć serek mascarpone, twaróg, cukier i Śmietan- fix . Dodać jagody.

Wykonanie:

Upieczone ciasto biszkoptowe układamy na wilgotną ściereczkę wierzchem na spód, zdejmujemy pergamin i od razu ciepłe rolujemy razem ze ściereczką. Pozostawić do wystygnięcia. Ciasto rozwinąć

rozłożyć krem, zwinąć i na dwie godziny wstawić do lodówki. Następnie pokroić na 12 porcji.

Każdą porcję połączyć z obu stron polewą czekoladową i pozostawić do zastygnięcia. Potem udekorować roladki kremem i jagodami.

Temperatura pieczenia 180°C

Czas pieczenia: 15 minut