

Rolada biszkoptowa

Przepis dodany przez użytkownika ds



Łatwa i pyszna rolada biszkoptowa z bitą śmietaną...i poziomki :)

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Jajka - 4 szt.
- Cukier - 4 łyżka(i)
- Mąka pszenna - 4 łyżka(i)
- Mąka ziemniaczana - 2 łyżeczka(i)
- Poziomki - 1 szkl.
- Śmietana kremówka 30% - 250 ml
- Cukier puder - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Oddzielamy żółtka od białek.
2. Mąkę pszenną przesiewamy z mąką ziemniaczaną.
3. Mikserem na najwyższych obrotach ubijamy białka na sztywno. Pod koniec wsypujemy cukier. Następnie dodajemy po jednym żółtku. Kiedy masa uzyska jednolity kolor, zmniejszamy obroty i stopniowo wsypujemy mąki. Mieszymy tylko do połączenia składników.
Ciasto wylewamy na przygotowaną blaszkę (wyłożoną papierem do pieczenia), wyrównujemy i wkładamy do piekarnika. Pieczemy w 170 st. ok. 30 min. do suchego patyczka.
4. Upieczony biszkopt, wyjmujemy z piekarnika i odwracając spodem do góry, ostrożnie przekładamy na zwilżoną, lekko posypaną cukrem pudrem czystą ściereczkę, ściągamy papier. Następnie wraz ze ściereką zwijamy ciasto wzdłuż dłuższego boku w roladę i pozostawiamy do ostygnięcia.
5. Mocno schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywno, pod koniec dodając 3 łyżki cukru pudru.

6.



Roladę delikatnie odwijamy i przekładamy na deskę. Całe ciasto pokrywamy śmietaną, posypujemy umytymi i osuszonymi owocami i ponownie zwijamy układając łączeniem do dołu.

Uwagi:

Roladę można zrobić z różnymi owocami sezonowymi.

