

Rolada malinowo-porzeczkowa

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jajko - 4 szt.
- cukier - 12 dag
- mąka - 10 dag
- proszek do pieczenia - 2 op.
- skórka cytrynowa - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

1. Białka oddzielić od żółtek, ubić z 4 łyżkami wody na sztywną pianę, podczas ubijania wsypywać stopniowo cukier. Dodać żółtka i otartą skórkę z cytryny, przesiać całą mąkę z proszkiem do pieczenia, A składniki wymieszać.
2. Ciasto rozsmarować na blasze wyłożonej pergaminem na prostokąt 39x33 cm. Wsunąć do wcześniej nagrzanego piekarnika, piec 10-12 minut w temperaturze 200°C. Przełożyć na wilgotną ściereczkę, usunąć pergamin. Zwinąć w roladę, przestudzić.
3. Zmiksować 20 dag malin, utrzeć z twarogiem i cukrem. Połączyć z rozpuszczoną żelatyną i likierem, schłodzić. Gdy masa lekko stężeje, wymieszać ją z 1/4 ubitej śmietany. Biszkopt rozwinąć, posmarować kremem, obłożyć resztą owoców. Zwinąć, schłodzić 4 godziny. Posmarować pozostałą śmietaną ubitą z cukrem waniliowym, udekorować.

Jak podawać?

-- NADZIENIE:

- 3 łyżeczki żelatyny
- 25 dag porzeczek czarnych
- 50 dag malin
- 10 dag cukru
- 4 łyżki likieru porzeczkowego
- 50 dag twarogu
- 50 dag śmietany kremówki
- 1 torebka cukru waniliowego
- 2 łyżki orzechów pistacjowych -- posiekanych

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.