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 przyrządzania:

1. 1. Białka oddzielić od żółtek, ubić z 4 łyżkami wody na szytwną 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 błasze 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 roładę, przestudzić.
3. Zmiksować 20 dag malin, utrzeć z twarożkiem i cukrem. Połączyć z rozpuszczoną żelatyną i likierem, schłodzić. Gdy masa lekko stężeje, wymieszać jąz 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.