Klasyczna rolada

Skladniki

Ciasto

- 1/4 szklanki Mąki Basi Tortowej
- 5 jajek
- 1/2 łyżeczki kwaśnej śmietany
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki kakao
- esencja z wanilii
- 200 g śmietany kremówki
- dwie łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania

Biszkopt

Rozgrzać piekarnik do 165 stopni C. Formę o wymiarach 28 x 42 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Oddzielić białko od żółtek. Ubić pianę z białek na sztywno, a na koniec ubijania dodać śmietanę. Na najniższych obrotach miksera dodawać do białek stopniowo 1/2 szklanki cukru. Pozostały cukier wymieszać z kakao i mąką. Ubić żółtka aż będą gęste i dodać do nich suche składniki. Dodać wanilię. Ta masa będzie bardzo sztywna. Ubite białka delikatnie wmieszać w żółtka za pomocą drewnianej łyżki. Wyłożyć równomiernie ciasto do przygotowanej formy. Piec w temperaturze 165 ° C przez 20 minut. Pozostawić do lekkiego ostygnięcia na 5 minut. Posyp ściereczkę cukrem pudrem i wyłóż na nią ciasto. W ten sposób pozostaw ciasto do całkowitego ostygnięcia.

Nadzienie

Śmietanę kremówkę ubić na sztywno, na końcu ubijania dodać cukier puder. Dla wzbogacenia smaku nadzienia można dodać do śmietany 2 łyżki rumu lub ulubionego likieru. Nadzienie wyłożyć na ostudzone ciasto i zrolować.