



Ciasto biszkoptowe

Składniki

Biszkopt

- 5 jajek
- 140 g cukru
- 100 g Mąka Basia Extra Wypiek do tortów i biszkoptów
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka soku z cytryny

Krem cytrynowy

- 250g serka mascarpone
- Skórka otarta z 1 cytryny
- Sok z cytryny 2 łyżki
- Cukier puder - około 2-3 łyżki

Polewa

- 125 g masła
- Ok. 70 g cukru
- 3-4 łyżki kakao
- 3-4 łyżki mleka

Sposób przygotowania

Ciasto Biszkoptowe

Oddziel żółta od białek. Białka ubij na sztywno. Do ubitych białek dodawaj powoli, łyżka po łyżce, cukier. Miksuj aż powstanie gładka błyszcząca piana. Następnie, wciąż miksując, dodawaj po jednym żółtku. Następnie dodaj olej i sok z cytryny i krótko zmiksuj. Na koniec dodaj przesiane mąki oraz proszek do pieczenia i wymieszaj delikatnie szpatułką. Ciasto biszkoptowe delikatnie przelej na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę do pieczenia (z wyposażenia piekarnika) i piecz w temperaturze 180 stopni przez około 10-15 min, aż do suchego patyczka.

Krem

W czasie pieczenia przygotuj krem. Do zimnego serka mascarpone dodaj sok z cytryny, skórkę oraz cukier i zmiksuj. Wstaw krem do lodówki. Po upieczeniu, jeszcze gorący biszkopt przełóż na wilgotną, bawełnianą ściereczkę, papierem do góry. Zdejmij delikatnie papier, a następnie zwiń biszkopt razem ze ściereczką w roladę i pozostaw do wystudzenia. Po wystudzeniu rozwiń roladę. Wyłóż na nią przygotowany wcześniej krem cytrynowy. Ponownie zwiń biszkopt w roladę i odstaw do schłodzenia.

Polewa

W czasie chłodzenia przygotuj polewę czekoladową - w rondelku rozpuść masło, cukier, kakao i mleko. Lekko wystudź i polej schłodzoną roladę. Pięknie wygląda przystrojona listkami mięty i skórki cytrynowej. Smacznego!