



Rolada biszkoptowa

Składniki

Biszkopt

- 5 sztuk jajek
- Mąka Basia Extra
Wypiek typ 400- 100 g
- 70 ml oleju
- 70 g cukru
- aromat waniliowy- do smaku
- szczypta soli

Krem

- 250 g serka mascarpone
- 100 ml śmietanki 30%
- 50 g cukru
- aromat waniliowy- do smaku
- dżem malinowy- wg potrzeb
- maliny- wg potrzeb
- cukier puder- wg potrzeb

Sposób przygotowania

Biszkopt

Do białek dodać sól i ubić je na sztywno dodając po trochu cukier. Kontynuując ubijanie dodawać żółtka, a następnie olej. Masa musi być jasna i puszysta. Na końcu dodać olej, aromat waniliowy oraz przesianą mąkę- wymieszać łyżką do połączenia się składników. Ciasto wyłożyć na blachę z wyposażenia piekarnika (36x 36 cm) wysmarowanej tłuszczem i wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180 stopni, bez termoobiegu, góra- dół - 15 minut lub do suchego patyczka.

Krem

Do mascarpone dodać śmietankę, cukier i aromat waniliowy- ubić na puszysty krem.

Składanie rolady

na upieczony i lekko wystudzony biszkopt położyć nowy arkusz papieru do pieczenia. Obrócić biszkopt na drugą stronę, oderwać papier, na którym się piekł. Biszkopt wysmarować dżemem i kremem, ułożyć maliny, zrolować biszkopt na roladę i zapakować w papier, który jest pod nim. Włożyć do lodówki na kilka godzin. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem. Smacznego :)