



Rolada truskawkowa

Składniki

Biszkopt

- 200 g mąki Basi Tortowa Extra
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 5 dużych jaj
- 150 g cukru
- Szczypta soli

Krem truskawkowy

- 4 szklanki truskawek
- 1 szklanka śmietanki kremówki 30%
- 1 galaretka truskawkowa
- 3 łyżki cukru

Sposób przygotowania

Biszkopt

Jajka wyjmujemy z lodówki na dwie godziny przed przygotowaniem – gdy będą mieć temperaturę pokojową, oddzielamy żółtka od białek, a obie mąki mieszamy i przesiewamy. W misce ubijamy białka ze szczyptą soli – powstała piana musi być sztywna, nie może się przesuwać. Na koniec, nie przestając ubijać dodajemy cukier, następnie po 1 żółtku. Wyłączamy mikser, do masy dodajemy stopniowo przesianą mąkę i delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Ciasto przelewamy na dużą, płaską blachę i pieczemy przez ok. 30 minut w dobrze nagrzanym piekarniku do temperatury 160-180 stopni Celsjusza. Biszkopt studzimy w wyłączonym piekarniku przy uchylonych drzwiczkach.

Krem truskawkowy

Truskawki zmiksować z cukrem. Galaretkę sporządzić z połowy wody, jaka jest podana na opakowaniu, ostudzić, zmieszać z mussem truskawkowym i wstawić do lodówki do delikatnego stężenia. Śmietankę kremówkę ubić na puszystą pianę i połączyć z delikatnie schłodzonym mussem truskawkowym. Ciasto wysmarować mussem, delikatnie zwinąć i wstawić do lodówki na dwie godziny.