

Rolada biszkoptowa z owocami

Znana i lubiana rolada biszkoptowa do zrobienia u siebie w domu! W nadzieniu możemy umieścić najlepsze polskie owoce.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

45 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

3 duże jajka
115 g drobnego cukru
115 g mąki
1 łyżka letniej wody

Nadzienie owocowe:

150 ml śmietany kremówki
1 łyżeczka esencji waniliowej
75 g greckiego jogurtu
125 g drobnych truskawek, pokrojonych w plasterki
1 dojrzała brzoskwinia lub nektarynka, posiekana

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C. Nasmarować formę o wymiarach 33 x 23 cm i wyłożyć ją papierem do pieczenia.
- 2) Wbić jajka do dużej miski, wsypać cukier i utrzeć mikserem elektrycznym jasny, sztywny kogel-mogel. Masa skapująca z mieszadeł powinna pozostawiać na powierzchni ślady w postaci nitek. Jeśli używamy ubijaczki lub ręcznego miksera, ustawmy miskę na rondlu z prawie wrzącą wodą.
- 3) Przesiać połowę mąki do kogla-mogla i delikatnie połączyć dużą łyżką. Przesiać do ciasta resztę mąki i wymieszać z letnią wodą.
- 4) Wlać ciasto do formy i delikatnie nią potrząsnąć, by rozlało się równomiernie. Piec 10–12 minut, aż biszkopt wyrośnie i się przyrumieni, a uciśnięty palcem na środku będzie się sprężyste uginać.
- 5) Wyłożyć biszkopt na arkusz pergaminu nieco większy od formy. Usunąć papier. Przyciąć równo krawędzie biszkoptu. Lekko naciąć linię 2,5 cm od jednej z krótszych krawędzi (ułatwi to zrolowanie ciasta).
- 6) Luźno zrolować ciasto z pergaminem w środku, zaczynając od węższego boku, i ułożyć na metalowej kratce złączeniem w dół, żeby ostygło.
- 7) Gdy biszkopt ostygnie, rozwinąć go i usunąć papier. Ubić kremówkę z esencją waniliową, nie powinna być zbyt sztywna. Dodać jogurt i wymieszać. Wyłożyć krem na biszkopt, pozostawiając wzdłuż wszystkich krawędzi wolny pasek o szerokości 1 cm. Posypać owocami. Zrolować biszkopt i ułożyć na półmisku złączeniem w dół.
- 8) Poproszyć ciasto cukrem pudrem. Udekorować ciasto plasterkami owoców. Wstawić do lodówki i wyjąć tuż przed podaniem. Najlepiej zjeść tego samego dnia.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 240 kcal, 5 g białka, 11 g tłuszczów, 33 g węglowodanów

Źródło zdjęcia: Shutterstock