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 sprężyście 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) Poprószyć 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