Rolada czekoladowa z kremem malinowym

Puszysta rolada, którą pokochają zarówno dorośli, jak i dzieci. „Wisienką na torcie” jest krem malinowy.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

70 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

3 jajka
75 g cukru
50 g mąki
25 g kakao
1 łyżeczka cukru pudru

Nadzienie
125 g świeżych malin
200 g chudego twarożku
około 2 łyżeczek cukru

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzać piekarnik do 220°C. Wyłożyć papierem do pieczenia blachę lub płaską formę o wymiarach około 30 x 20 x 25 cm.

2) Rozbić jajka i oddzielić białka od żółtek. Białka umieścić w dużej misce i z dodatkiem 2–3 łyżek letniej wody ubić na sztywną pianę mikserem. Cały czas ubijając, dodawać stopniowo cukier. Dodać żółtka i krótko wymieszać na najniższych obrotach.

3) Wymieszać kakao z mąką, posypać nim przez sitko masę jajeczną i ostrożnie wymieszać dużą łyżką metalową lub szeroką łopatką do ciasta – nie ubijać, gdyż ciasto stanie się kleiste.

4) Równomiernie rozłożyć ciasto biszkoptowe na przygotowanej blasze do pieczenia. Piec 7–10 minut, aż będzie już zwarte, lecz elastyczne.

5) Zaraz po wyjęciu z piekarnika przełożyć placek biszkoptowy wierzchem do dołu na większy kawałek papieru do pieczenia. Zużyty papier do pieczenia ostrożnie zdjąć ze spodu ciasta i odkroić stwardniałe brzegi placka nożem o ząbkowanym ostrzu.

6) Zwinąć placek biszkoptowy od węższego brzegu razem z papierem do pieczenia w roladę i odłożyć na 30 minut na metalowej kratce kuchennej do zupełnego wystudzenia.

7) Przygotować nadzienie. Krótko przepłukać maliny na sicie i potrząsając, usunąć nadmiar wody. Włożyć je do miski i lekko rozgnieść widelcem. Dodać twarożek i cukier według uznania. Przykryć krem i odstawić w chłodnym miejscu.

8) Ostrożnie rozwinąć ostudzony biszkopt, wyrzucić papier do pieczenia. Rozłożyć krem malinowy na cieście i rozsmarować, zostawiając wąskie paski wzdłuż brzegów. Ponownie zwinąć biszkopt w roladę. Jeśli przy tym nieco popęka, to nic nie szkodzi.

9) Posypać roladę cukrem pudrem z sitka i ułożyć na półmisku.

Pokroić nożem o ząbkowanym ostrzu na sześć plastrów jednakowej grubości.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera:170 kcal, 8 g białka, 5 g tłuszczów, 24 g węglowodanów

Źródło zdjęcia: Shutterstock