Rolada czekoladowa

Ta podawana na ciepło, lekka rolada z pysznym nadzieniem czekoladowym zasmakuje każdemu. Przyrządza się ją szybko i łatwo, a podaje z kulką lodów waniliowych.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

3 jajka
150 g drobnego cukru
75 g mąki
6 łyżek kakao
1 łyżka brandy
1/2 łyżeczki esencji waniliowej
20 g masła
1 łyżka cukru pudru
9 łyżek kremu czekoladowego

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 220°C. Wyłożyć dużą

blachę papierem do pieczenia. Utrzeć mikserem w dużej misce jajka z połową drobnego cukru na jasny i bardzo sztywny kogel-mogel. Powinno to zająć około 3 minut.

2) Równomiernie przesiać mąkę i 2 łyżki kakao do kogla-mogla. Połączyć je dużą metalową łyżką, nie mieszając, lecz nakładając duże porcje masy żółtkowej na mąkę.

3) Wlać ciasto na blachę i rozprowadzić je, aby powstał kwadrat o wymiarach około 23 x 33 cm (krawędzie nie muszą być całkiem równe). Piec 8–10 minut, aż ciasto wyrośnie i będzie puszyste.

4) W czasie gdy biszkopt się piecze, wsypać resztę drobnego cukru do rondla. Dodać 2 łyżki kakao oraz 150 ml wody. Doprowadzić do wrzenia, mieszając, i gotować 2 minuty. Zestawić z ognia. Dodać brandy, esencję waniliową i masło. Wymieszać. Postawić na bardzo małym ogniu, żeby syrop nie wystygł.

5) Zwilżyć czystą ściereczkę gorącą wodą i ułożyć ją na czystym blacie. Przykryć papierem do pieczenia i nasypać na niego resztę kakao i cukru pudru, na powierzchni odpowiadającej kształtem biszkoptowi. Wyjąć blachę z biszkoptem z piekarnika i wyłożyć go na warstwę cukru i kakao.

6) Zdjąć z wierzchu papier do pieczenia i odkroić przypieczone krawędzie. Nakroić ciasto wzdłuż dłuższej krawędzi, w odległości około 1 cm od niej, ale nie przekrawać do końca. Nałożyć na biszkopt masę kakaową i rozprowadzić grubą warstwą (nie trzeba jej wygładzać). Zrolować ciasto, poczynając od dłuższej krawędzi z nacięciem, wykorzystując wolny brzeg, żeby zwinąć je ciasno. Podczas rolowania pomagać sobie papierem do pieczenia i wilgotną ściereczką, żeby ciasto zwijało się równo. Trzymać roladę owiniętą ciasno w ściereczkę minutę.

7) Zdjąć ściereczkę i papier. Posypać ciasto mieszaniną cukru i kakao, która została na papierze. Nie należy się przejmować tym, że rolada jest lekko popękana. Pokroić ząbkowanym nożem

na 6 plasterków, ułożyć je na osobnych talerzykach deserowych i skropić gorącym syropem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 450 kcal, 21 g tłuszczów (w tym 3,5 g NKT), 60 g węglowodanów

Źródło zdjęcia: Adobe Stock