

Najlepsza rolada bezowa z wiśniami i galaretką



Autor: **WaniliaiKardamon**

Przepisów: **33** Ocena: **543**



> 6 os.



> 60 min



trudne



tanie

Składniki:

- Beza:
- 1 szklanka białek jaj kurzych
- 1 szklanka cukru drobnego
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka octu winnego jabłkowego
- 2 łyżki cukru pudru
- 400 ml śmietanki 36%
- 1 torebka śmietan fix
- 2 łyżki cukru pudru
- Kolorowe galaretki pokrojone w kostkę (1 szkalnka)
- 2 -3 łyżki frużeliny wiśniowej

Sposób przygotowania:

- 1 Nagrząć piekarnik do 140*c
Schłodzone białka jaj umieścić w misie miksera ubijać do uzyskania gęstej puszystej piany , następnie nie przerywając ubijania wsypywać cukier łyżka po łyżce (nie cały na raz bo beza nie wyjdzie)
Gdy cały cukier zostanie pochłonięty przez białka, wlać ocet winny i wsypać mąkę ziemniaczaną, całość ponownie krótko zmiksować.
Blachę taką od wyposażenia piekarnika 40/35 cm wyłożyć papierem pergaminowym, wyłożyć bezę, zostawiając po 1 cm od krawędzi papieru z każdej strony, rozsmarować tak aby beza była równa.
Włożyć do nagrzanego wcześniej do 145*c piekarnika na grzaniu góra dół. Piec 10 minut. Po tym czasie temperaturę piekarnika zmniejszyć do 90*c piec jeszcze 20-22 minuty, gdy utworzymy piekarnik beza ma być lekko chrupiąca z wierzchu-nie klejąca się. Wyłączamy piekarnik zostawiamy bezę na 3 minuty, wyciągamy.
Na dużą bawełnianą ściereczkę ułożoną na blacie kuchennym i oprószoną cukrem pudrem wykładamy ciepłą bezę papierem do góry, papier ściągamy, zostawiamy do wystygnięcia. W tym czasie przygotowujemy krem.
- 2 Dobrze schłodzoną śmietankę ubić na puszysty krem ze śmietan fiksem oraz cukrem pudrem do smaku.
Błat bezowy posmarować delikatnie frużeliną wiśniową, wyłożyć krem śmietanowy posypać kolorową galaretką pokrojoną w kostkę, pomagając sobie ściereczką zawinąć w rulon, delikatnie przenieść do lodówki, schłodzić i podawać.

Twoje notatki do przepisu: