

Najlepsza rolada bezowa z wiśniami i galaretką



Autor: **WaniliaiKardamon**

Przepisów: **33** Ocena: **527**



> 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 otworzymy 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 fixsem 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: