

# Rolada piernikowo żurawinowa



Autor: **kalina11**  
Przepisów: **157** Ocena: **1297**

> 6 os. 60 min łatwe drogie



## Składniki:

- biszkopt: 4 jajka wielkość M
- 4 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- galaretka żurawinowa: 20 dkg  
żurawiny świeżej
- 1 pomarańczo
- 3 łyżki cukru
- 1/2 cytryny
- 1/3 szklanki wody
- 1 płaska łyżeczka żelatyny
- 350 ml śmietany kremówki 36 %
- polewa: 1/4 tabliczki czekolady gorzkiej
- 1/4 szklanki śmietany kremówki
- 1 łyżeczka masła
- 1 łyżka cukru

## Sposób przygotowania:

1 Jajka dobrze żeby miały temperaturę pokojową. Do miski wbijam białka, dodaję odrobinę soli i ubijam na sztywno ale nie przebijam ich. Dodaję stopniowo po łyżce cukru, następną porcją cukru jak poprzedni się rozpuści. Na końcu dodaję stopniowo żółtka i mieszam mikserem do połączenia się składników. Mąki przesiewam, dodaję kakao, przyprawę do piernika, proszek i wsypuję do jaj na trzy raty i mieszam delikatnie od spodu. Blaszkę o wymiarach 29X36 wykładam papierem do pieczenia. Wylewam ciasto i wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 160 stopni góra dół na 12-15 minut. Po upieczeniu odrywam papier i jeszcze ciepłe ciasto zwijam razem ze ściereczką w rulon. Zostawiam do wystygnięcia.

Żurawinę płuczę, przekładam do garnka, dodaję sok z cytryny, cukier, wodę. Pomarańczo obieram i filetuję. Kroję w kostkę. Dodaję do żurawiny zostawiam 1 łyżkę cząstek. Całość gotuję na wolnym ogniu aż żurawina będzie miękka. Żelatynę namaczam w łyżce zimnej wody. Dolewam gorącego soku żurawinowego i rozpuszczam. Wlewam do żurawiny i mieszam. Odstawiam aż zrobi się galaretka tężejąca.

Śmietanę schłodzoną przelewam do miski, dodaję dwie łyżki galaretki żurawinowej ubijam

mikserem aż masa zrobi się gęsta. Biskopt rozwijam smaruję kremem zostawiając po 1 cm od brzegów. Od strony dłuższego boku z samego brzegu układam wzdłuż galaretkę żurawinową. Zwijam roladę ciasno. Wstawiam do lodówki na godzinę.

Polewa:

Do miseczki przekładam czekoladę, masło, śmietanę i rozpuszczam w kąpeli wodnej. Jak przestygnie polewam nią roladę.

Na patelnię wsypuję łyżkę cukru i na wolnym ogniu podgrzewam go aż zacznie się karmelizować. Nie mieszam. Dodaję cząstki pomarańczy i dalej przesmażam. Roladę dekoruję pomarańczami, żurawiną.

Twoje notatki do przepisu: