

Rolada z jagodami

Autor: **Akademia**Przepisów: **107** Ocena: **1185**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 9 jaj
- Krem:
- kostka masła (200g)
- 3/4 szklanki cukru
- 1 jajko
- łyżka mleka
- rdzeń z połowy laski wanilii
- 2 łyżki spirytusu 95%
- Dodatkowo:
- 2 szklanki jagód
- cukier puder do oprószenia gotowego ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto - żółtka ucieram z cukrem pudrem, a białka ubijam na sztywną pianę, którą następnie dodaję do żółtek. Do masy dodaję stopniowo po łyżce mąki, cały czas delikatnie mieszając. Ciasto wykładam na blaszkę wyłożoną natłuszczonym papierem. Grubość ciasta powinna wynosić ok. 1,5 cm. Piekę 20 minut w temperaturze 180 st. C. Gdy ciasto wystygnie zsuwam je z formy, przykrywam bawełnianym ręczniczkiem i tak pozostawiam przez noc, dzięki temu ciasto stanie się bardziej miękkie i "podatne na układanie".
- 2 Krem: Miękkie masło ucieram z cukrem na puszystą masę. następnie dodaję rdzeń z połowy laski wanilii i całość dokładnie mieszam. Masa powinna przypominać swym wyglądem i konsystencją gęstą śmietanę. Następnie dodaję jajo oraz łyżkę gorącego mleka i szybko miksuję do uzyskania jednolitej konsystencji. Pod koniec mieszania dodaję spirytus i krem jest już gotowy.
- 3 Gotowe ciasto smaruję kremem. na jednym z dłuższych brzegów tworzę pasek z jagód. Ciasto zwijam w roladę. Zwijając ciasto, stopniowo odklejam od niego papier. Zwinięte ciasto wkładam na godzinę do lodówki. Wierzch rolady posypuję cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: