

Rolada z kiwi



Autor: **kasiagie**
Przepisów: **98** Ocena: **2561**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Ciasto:
- 5 dużych jajek
- Cukier 125 g
- Mąka tortowa 125 g
- Cukier wanilinowy 1 małe opakowanie
- Proszek do pieczenia 1 płaska łyżeczka
- Masa:
- Kiwi 6 dojrzałych, miękkich
- Masło 250 g
- Cukier puder 3/4 szklanki
- 1 żółtko
- Kieliszek wódki
- Dodatkowo:
- Śmietana kremówka 36% 200 g
- 1 śmietan - fix
- 2 twarde kiwi
- Cukier puder do posypania ściereczki

Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Następnie dodajemy oba cukry i miksujemy. Kolejno przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, miksujemy, a na koniec dodajemy żółtka i miksujemy do połączenia składników.

Ciasto wylewamy na blachę z wyposażenia piekarnika wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 stopni (termoobieg) przez około 15 minut.

Lnianą ściereczkę posypujemy cukrem pudrem i przekładamy na nią jeszcze gorące ciasto. Odrywamy papier do pieczenia i zawijamy ciasto. Odstawiamy do wystygnięcia.

- 2 Następnie robimy krem. Dojrzałe kiwi obieramy ze skórki, drobno kroimy i miksujemy. Masło ucieramy z cukrem i żółtkiem. Potem dodajemy zmiksowane kiwi i kieliszek wódki. Wszystko dokładnie miksujemy, aż do połączenia składników.

Na zimne ciasto wykładamy masę i delikatnie rolujemy roladę. Wstawiamy na chwilę do lodówki. W tym czasie ubijamy śmietankę ze śmietan-fixem i odrobiną cukru pudru. Obieramy kiwi i kroimy w plasterki. Śmietanką smarujemy roladę i dekorujemy wierzch kiwi. Wstawiamy do lodówki na minimum 2-3 godziny a potem zajadamy się do woli! :)

Twoje notatki do przepisu: