

Rolada z truskawkami



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3283**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 100 g mąki tortowej 3 jajka 75 g cukru
- szczypta soli 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- SKŁADNIKI NA KREM TRUSKAWKOWY:
450 g truskawek (ew. mrożonych) 250 ml śmietanki 30 %
- 2 łyżki żelatyny 1/3 szklanki cukru 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/4 szklanki gorącej wody szczypta soli
- DODATKOWO: 2-3 łyżki cukru do oprószenia ściereczki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec dodajemy stopniowo cukier i szczyptę soli. Miksujemy, aż masa stanie się dosyć gęsta i lśniąca. Następnie dodajemy po jednym żółtku cały czas miksując na niewielkich obrotach. Za pomocą dużej łyżki delikatnie mieszamy pianę z białek z suchymi składnikami. Formę o wym. 33 x 23 cm wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy równomiernie ciasto. Pieczemy w temp. 200 C przez ok. 10 min, aż się lekko zarumieni.

Ściereczkę kuchenną rozkładamy na stole i oprószamy 2-3 łyżkami cukru. Przekładamy na nią ciasto z piekarnika (stroną z papierem do pieczenia do góry). Po około 5 minutach delikatnie ściągamy papier do pieczenia i zwijamy roladę razem ze ściereczką (rozproszony cukier nie pozwoli na przywieranie ciasta), zostawiamy do wystudzenia. Truskawki (400 g) miksujemy blenderem. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i zostawiamy do wystudzenia. Śmietankę ubijamy ze szczyptą soli na sztywno, następnie dodajemy stopniowo cukry oraz wlewamy powoli mus z truskawek. Na koniec mieszamy masę z żelatyną. Gotowy krem wkładamy do lodówki, aż masa dosyć dobrze zgęstnieje. Roladę rozwijamy i napełniamy dosyć sztywnym kremem zostawiając około 1-2 cm od brzegów ciasta. 50 g truskawek kroimy w niewielkie kawałki i układamy na kremie, ciasto zwijamy wzdłuż dłuższego boku. Gotową roladę owijamy folią spożywczą i wkładamy na kilka godzin do lodówki. Źródło przepisu: ilovebake.pl

Twoje notatki do przepisu: