

Rolada z bit ą mietan , kakao i truskawkami

Ingrédients

- 150g bia ęk z jajek
- 40g cukru (1)
- 90g ótek z jajek
- 50g cukru (2)
- 40g mas a
- 30g m ki
- 70g skrobi kukurydzianej
- 15g kakao w proszku bez cukru
- 35g cukru pudru
- 350g do 400g truskawek

Préparation

1. Kiedy by am ma a, moim ulubionym ciastem by a rolada czekoladowo-bita mietana, któr ęmoja mama przygotowuwa a na moje urodziny; chcia am zainspirowa ęsi ętym przepisem, dodaj c truskawki (ale s opcjonalne, poza sezonem mo na je usun ęlub zast pi ęinnym owocem).
2. To bardzo proste ciasto do przygotowania, które wymaga niewiele sprz tu i czasu.
3. Sprz t: Mini szpatu ka ukowa Blacha perforowana Czas przygotowania: 45 minut + 9 minut pieczenia Dla 8/10 osób: Biskopt kakaowy: bia ęk z jajek cukru (1) ótek z jajek cukru (2) mas a m ki skrobi kukurydzianej kakao w proszku bez cukru Stop mas o i pozostaw do ostygni cia.
4. Ubija ębia ka jajek z cukrem (1) a ęb d ęszywnie ubite, a cukier ca kowicie si ęrozpu ci.
5. Ubija ę ótka jajek z cukrem (2) a ęmieszanina si ęnapuszy i zbieleje.
6. Dodaj stopione mas o, nast pnie m k , skrobi ękukurydzian ęi kakao przesiane delikatnie przy pomocy y ki gumowej.
7. Zako cz, delikatnie wprowadzaj c ubit ępian ęz bia ęk.
8. Rozwa kuj ciasto na blach ędo pieczenia pokryt ępapierem do pieczenia i wstaw natychmiast do nagrzanego piekarnika na 185°C przez 8 do 9 minut.
9. Po wyj ciu z piekarnika natychmiast usu ębiskopt z blachy i odklej papier do pieczenia.
10. Zwi ęgo w wilgotn ęciereczk , aby ostyg , przyjmuj c odpowiedni kszta t.
11. Pozwól ca kowicie ostygn .
12. Bita mietana: mietany kremówki 35% cukru pudru do truskawek Ubij mietan ękremówk ęz cukrem pudrem na bit ęmietan .
13. Rozsmaruj na biskopcie, a nast pnie umie ęca e truskawki na jednym ko cu biskoptu.
14. Zwi ęgo, a nast pnie pokryj reszt ębitej mietany.
15. Udekoruj plasterkami truskawek, a nast pnie przytnij brzegi, aby uzyska ęczyste ciasto i ciesz si !