

Rolada biszkoptowa na Dzień Mamy "SERCE"



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8425**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Składniki na 1 roladę: MASA NA WZORKI:
- -50 g. masła -50 g. cukru pudru -50 g. mąki
- -50 g. białka -barwnik spożywczy czerwony
- BISZKOPT :30x40:
- -4 jajka -120 g. cukru -70 g. mąki tortowej
- -70 g. mąki ziemniaczanej -1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia -2 łyżki oleju
- BISZKOPT :15x40:
- -2 jajka -60 g. cukru -35 g. mąki tortowej -35 g. mąki ziemniaczanej
- -1/2 łyżeczki proszku do pieczenia -1 łyżka oleju
- GALARETKA: -3 galaretki wiśniowe -1 l. wody
- 1.KREM Z MASCARPONE:
- -250 ml. śmietanki 30 % -250 g. serka mascarpone -10 g. cukru pudru
- -10 g. żelatyny -ok.1/3 szklanki wody
- 2.KREM Z MASCARPONE:
- -250 ml. śmietanki 30 % -250 g. serka mascarpone -10 g. cukru pudru
- -10 g. żelatyny -ok.1/3 szklanki wody

Sposób przygotowania:

- 1 Wcześniej namalować wzorki na papierze do pieczenia, zostawiając 1/4 niemalowaną.



- 2 Obrócić papier i delikatnie natłuścić.



- 3 masa na wzorek- Rozetrzeć miękkie masło z cukrem pudrem, mąką, białkiem i barwnikiem. Przygotować rożek papierowy w który powkładać masę. Dobrze rożek zawinąć i zabezpieczyć.



- 4 Końcówkę rożka minimalnie obciąć i malować wzorki. Na tą natłuszczoną stronę a wykałaczką wyrównać.



- 5 Delikatnie postukać blaszką 30x40 cm. i schłodzić w lodówce. Można to zrobić wieczorem.



- 6 biszkopt-Białka ubić ze szczyptą soli i po trochu dodawanym cukrem. Miksując dodawać po żółtku. Przesiewać tam mąkę z proszkiem do pieczenia. Jednocześnie mieszać ale już łopatką, dolewając też olej. Teraz wyjąć blaszkę z lodówki i delikatnie wylać ciasto "łyżka za łyżką". Wyrównać górę.



- 7 Piec ok.15 min.w 175 *C. Po wyjęciu z piekarnika, obkroić boki przy blaszce. Przykryć ściereczką i deską i obrócić.



- 8 Delikatnie ściągać papier z biszkoptu. Starać się nie uszkodzić wzorków.



- 9 Odstawić biszkopt do wystygnięcia.



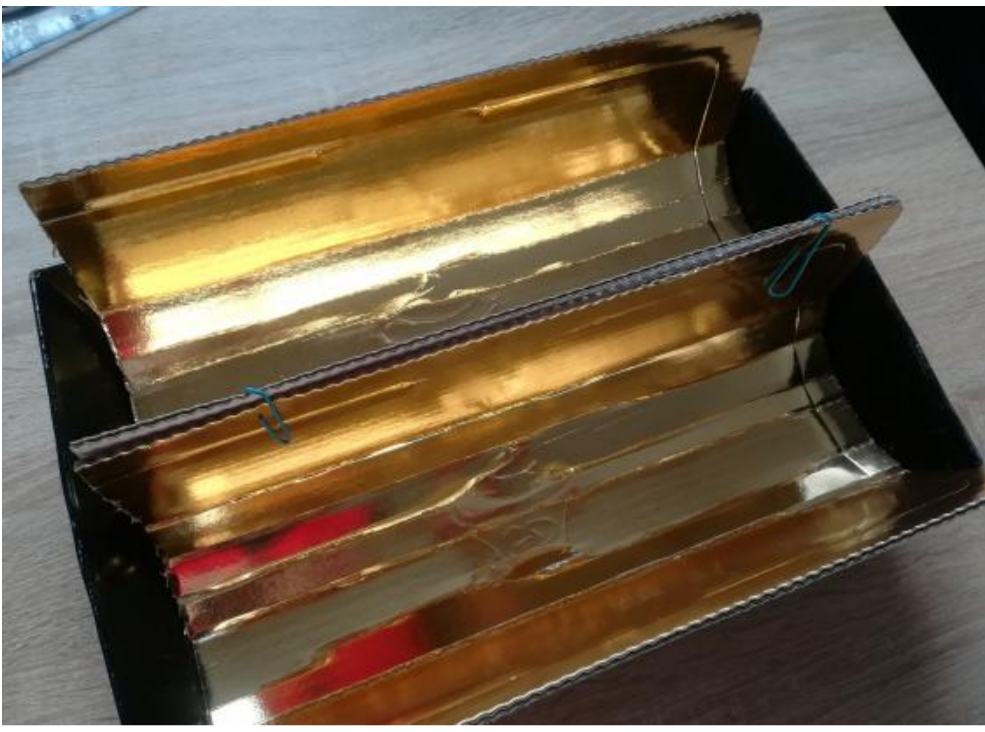
- 10 Odkroić minimalnie boki przy wzorku i odkroić tą część nienamalowaną. Będzie zbędna, bo za mała na przykrycie rolady.



- 11 Upiec drugi biszkopt ale w węższej blaszce i bez wzorków. Ja robiłam jednocześnie dwie rolady to upiekłam w tej samej blaszce. Wyciąć pas na przykrycie rolady, będzie to spód rolady.



- 12 Przygotować keksówki półokrągłe. Ja takich nie miałam, to zrobiłam półokrągłe rynienki z grubszych podkładów na torty.



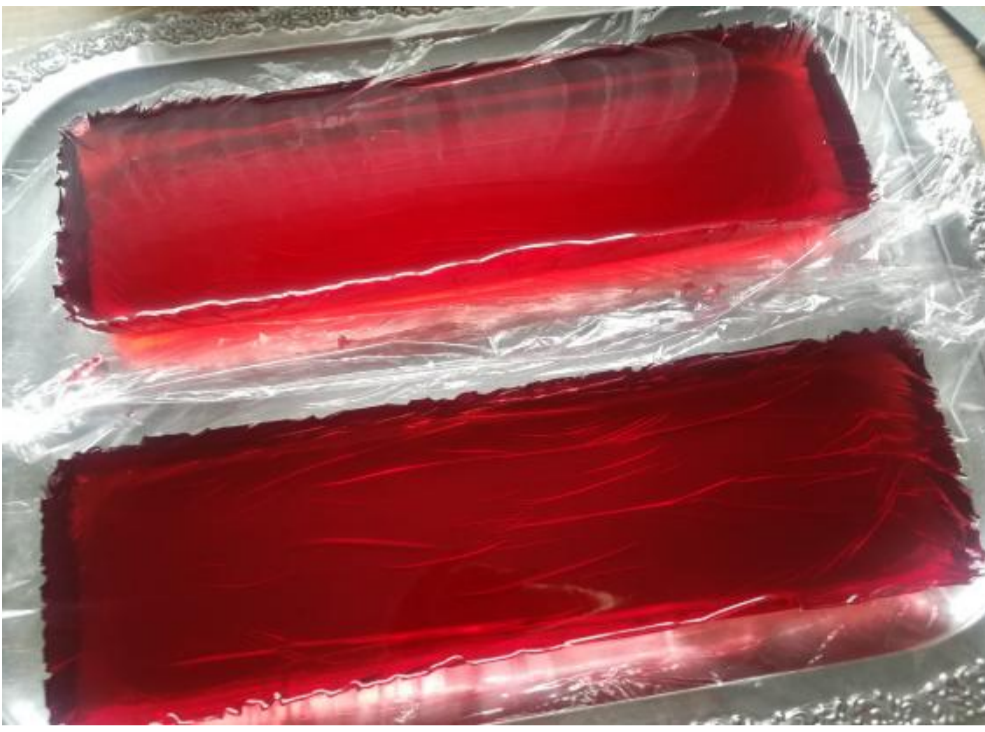
- 13 Ułożyć papier z biszkoptem w tej ryniece, stroną z wzorkiem do dołu.



- 14 galaretka-Galaretki rozpuścić w przegotowanej gorącej wodzie. Ostudzić i przelać do jakiegoś naczynia, ja przelałam do zafoliowanej keksówki. Zrobić to wieczorem i schłodzić przez noc w lodówce.



- 15 Wyjąć galaretkę z folią na deskę.



16 Wykrajć foremką serduszka.



17 Układać jedno obok drugiego, górą w dół.



18 krem-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do ciepłego. Śmietankę ubić z serkiem i cukrem pudrem. Na koniec dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować. Wylać na biszkopt w tunelu. Rozprowadzić tak, żeby było wgłębienie na galaretki.



- 19 Zaraz ułożyć rząd galaretkowych serduszek, brzuszkami do dołu.



- 20 Krem drugi zrobić taki sam i pokryć dokładnie galaretki. Krem robiłam w dwóch etapach, bo bałam się że za szybko mi zastygnie i nie zdążę ułożyć galaretek.



- 21 Przykryć przygotowanym pasem z biszkoptu. Całość schłodzić kilka godzin w lodówce, najlepiej na całą noc.



22 Roladę obrócić na deskę i zdjąć zabezpieczenia.



23 Odkroić boki rolady.



24 Przełożyć na paterę. Kroić ostrym nożem w plastry.



Twoje notatki do przepisu:

