

Rolada czekoladowa z wiśniami



Autor: **karlossa96**
Przepisów: 42 Ocena: 81



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 5 jajek
- 9 dag cukru
- 5 dag maki
- 4 dag kakao
- łyżka oleju
- 20 dag wiśni z kompotu lub świeżych
- 50 ml spirytusu
- 500 ml kremówki
- 15 dag gorzkiej czekolady
- łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Oddziel żółtka od białek. Ubij pianę, dodaj cukier i żółtka. Dodaj przesianą mąkę i kakao, na końcu olej. Ciasto rozsmaruj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz 12 minut w 180 st. C. Po upieczeniu przełóż na czysty papier do pieczenia i zostaw do wystudzenia. Następnie usuń papier, na którym piekł się biszkopt.
- 2 Wiśnie zalej spirytusem i odstaw na kilka godzin (najlepszy efekt jest, gdy odstawisz je na całą noc). Śmietanę ubij, posmaruj nią biszkopt, na niej ułóż odsączone wiśnie. Zroluj biszkopt i zawiń ściśle w folię aluminiową. Wstaw do lodówki - najlepiej na noc, ale przynajmniej na kilka godzin.
- 3 Połowę czekolady podgrzej i rozsmaruj ją cienką warstwą na papierze do pieczenia, odstaw do stężenia. Usuń papier i pokrusz płat czekolady. Resztę czekolady rozpuść z masłem.
- 4 Zdejmij folię z rolady, posmaruj ciasto polewą i udekoruj pokruszoną czekoladą. Odstaw do zaschnięcia.

Twoje notatki do przepisu: