

Rolada z białek z kremem budyniowym i galaretką



Autor: **WaniliowImprowizacje**

Przepisów: **481** Ocena: **3540**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Biskopt:
- 0,5szkl. białek
- 1 mały cukier waniliowy
- 0,5szkl. zwykłego cukru
- 1,5szkl. mąki pszennej tortowej
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5szkl. oleju
- 1/4szkl. ciepłego mleka
- szczypta soli
- Krem budyniowy:
- 700ml mleka
- 2 budynie waniliowe bez cukru po 40g
- 1 łyżka mąki pszennej tortowej
- 5 łyżek cukru
- ok. 150g masła
- Dodatkowo:
- 1 galaretka (u mnie pomarańczowa)
- kilka truskawek
- kilka kostek gorzkiej czekolady
- 1 łyżka mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubiłam ze szczyptą soli na sztywną pianę. Następnie, ciągle ubijając, wsypywałam partiami cukier zwykły i cukier waniliowy i ubijałam pianę, aż zrobiła się lśniąca. Mąkę tortową przesiałam z proszkiem do pieczenia do osobnej miski. Następnie do piany dodawałam na przemian porcjami mąkę, olej i mleko. Gdy ciasto było jednolite przełożyłam je na blaszkę z wyposażenia piekarnika wyłożoną papierem od pieczenia. Ciasto rozprowadziłam równomiernie po całej blaszce i wstawiłam do piekarnika. Biskopt piekłam ok. 20 minut w temp. 180 stopni, ale powinno wystarczyć ok. 15 minut bo mój wyszedł troszkę za suchy. Po upieczeniu biskopt przełożyłam na wilgotną ściereczkę papierem do góry i delikatnie go odkleiłam. Biskopt zwinęłam w ściereczkę wzdłuż dłuższego boku i odstawiłam do wystygnięcia. Galaretkę pomarańczową rozpuściłam w 250ml gorącej wody i odstawiłam do wystygnięcia. Zimną galaretkę wylałam do prostokątnego pojemnika i wstawiłam do lodówki do stężenia. 500ml mleka zagotowałam w garnku. W pozostałym mleku rozmieszałam proszki budyniowe, cukier i łyżkę mąki pszennej tortowej. Mieszankę przelałam na gotujące się mleko i ciągle

mieszając ugotowałam gęsty budyń. Budyń odstawiłam do wystygnięcia. Miękkie masło rozmiksowałam mikserem, a następnie zmiksowałam je z wystudzonym budyniem. Biskopt odwinęłam ze ściereczki i posmarowałam go równomiernie kremem budyniowym, pozostawiając ok. 3 łyżki kremu do dekoracji. Stężałą galaretkę pokroiłam na podłużne paski. Paski galaretki ułożyłam na kremie, wzdłuż dłuższego brzegu, przy krańcu ciasta. Ciasto zwinęłam w rulon/roladę. Czekoladę gorzką rozpuściłam w gorącym mleku. Przełożyłam ją do rękawa cukierniczego, odcięłam rożek i zrobiłam paski na wierzchu rolady. Ciasto wstawiłam do lodówki do stężenia czekolady i kremu. Pozostałym kremem udekorowałam wierzch ciasta i ułożyłam połówki truskawek. Ciasto należy podawać schłodzone, najlepiej chłodzić je całą noc.

Twoje notatki do przepisu: