

Rolada szwajcarska z truskawkami

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Biszkopt

4 sztuki	Jajka
100 g	Cukier
70 g	Mąka
30 g	Skrobia kukurydziana
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
1 łyżeczka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Nadzienie

300 g	Truskawki
250 g	Mascarpone
250 g	Śmietana
1 opak	Zagęszczacz do śmietany
40 g	Cukier
1 łyżeczka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
2 łyżki	Sok z cytryny
1 łyżka	Cukier puder

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C (piekarnik z termoobiegiem 160°C) i wyłóż blachę do pieczenia (ok. 42x29cm) papierem do pieczenia.
2. Jajka, cukier, cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon i sól ubij w robocie kuchennym lub mikserze ręcznym, aż powstanie piana. Wymieszaj mąkę, skrobię kukurydzianą i proszek do pieczenia.
3. Ciasto wylej na przygotowaną blachę i dokładnie wyrównaj. Piecz przez 8-10 minut.

WSKAZÓWKA: Lepiej nie odrywać wzroku od ciasta, żeby nie zrobiło się zbyt ciemne.

4. Wyjmij biszkopt z piekarnika i od razu odklej go od brzegów. Wyłóż na czysty ręcznik kuchenny i ostrożnie zdejmij papier do pieczenia. Ostrożnie zwiń biszkopt, używając ręcznika kuchennego, od krótszego boku i poczekaj, aż ostygnie.
5. Odłóż kilka ładnych truskawek do dekoracji, a resztę pokrój na mniejsze kawałki.
6. Ubij śmietanę razem z zagęstnikiem do śmietany. Mascarpone, cukier, cukier z prawdziwą wanilią Bourbon i sok z cytryny zmiksuj na kremową masę.
7. Ostrożnie wymieszaj bitą śmietanę z mascarpone i rozsmaruj na rozwałkowanym biszkopcie.
8. Na wierzchu rozłóż kawałki truskawek i ostrożnie zwiń je za pomocą ręcznika kuchennego. Ułóż ciasto stroną z łączeniem do dołu na talerzu.
9. Przed podaniem posyp cukrem pudrem i udekoruj połówkami truskawek.

WSKAZÓWKA: Jeśli zostanie trochę kremu, można go rozsmarować na śniadaniowej bułeczce lub maślanych ciasteczkach.