



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkte

Biskopt

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

Rolada szwajcarska z truskawkami

🕒 20–30 Min   

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 biskopt z piekarnika i od razu odklej go od brzegów. Wyłóż na czysty ręcznik kuchenny i ostrożnie zdejmij papier do pieczenia. Ostrożnie zwiń biskopt, 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 biskopcie.
- 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.

