Korzenno-miodowa rolada biszkoptowa z kremem z masła, serka mascarpone i suszonych owoców

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 50 g
- mąka krupczatka - 75 g
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- białko - 4 szt.
- żółtko - 1 szt.
- miód płynny - 175 g
- melasa - 2 łyżka
- woda, wrząca - 1 łyżka
- płatki migdałów, posiekane - 30 g
- masło - 100 g
- serek mascarpone - 250 g
- cukier puder - 3 łyżka
- suszone wiśnie - 20 g
- suszone jagody - 20 g
- suszona żurawina - 20 g

Dodatkowe info:

Roladę podajemy w zimowe wieczory z kieliszeczkiem wiśniowej nalewki domowej roboty.

Autor przepisu: kasia_sach.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopt miodowy:
W misce mieszamy mąki, sodę, proszek do pieczenia i przyprawy, przesiewam wszystko przez sito. Miód mieszamy z melasą.
Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy powoli, wlewając cienkim strumieniem, miód, stale ubijamy. Dodajemy żółtko, miksujemy. Następnie do masy białkowo-miodowej dodajemy mąki, mieszamy delikatnie przy pomocy łyżki. Na koniec dodaemyę wrzącą wodę, delikatnie mieszamy. Gotową masę biszkoptową wylewamy do formy (25x30 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w 180 st ok 15 min, do suchego patyczka. Biszkoptu nie wolno przepiec bo stanie się łamliwy.
Na blacie kładziemy wilgotną ściereczkę, na ściereczce układamy arkusz papieru do pieczenia, na który wysypujemy posiekane płatki migdałowe. Na płatki kładziemy upieczony gorący biszkopt (wierzchem do dołu), ostrym nożem odkrawamy spieczone brzegi (może nie być takiej potrzeby) i delikatnie rolujemy go razem z papierem do pieczenia. Zrolowany biszkopt owijamy w ściereczkę, pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia.

KROK 2: Krem:
Masło ucieramy z cukrem na jasną puszystą masę. Następnie dodajemy serek mascarpone i suszone owoce, dokładnie mieszamy.
Ostudzony biszkopt delikatnie odwijamy, smarujemy kremem i zawijamy z powrotem. Gotową roladę okręcamy pergaminem i folią spożywczą, wkładamy do lodówki na całą noc.