Francuskie ciasto bożonarodzeniowe w kształcie polana drewna

MagdalenaKK

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

Rolada: -
jaja - 5 szt.
drobny cukier - 100 g
mąka pszenna - 100 g
proszek do pieczenia - 3/4 łyżeczka
kakao - 3 łyżka
przyprawa korzenna do piernika - 1 łyżeczka
gorzka czekolada, starta - 1 łyżka
Krem do środka rolady: -
serek mascarpone - 250 g
krem o smaku ciasteczek korzennych - 3 łyżka
śmietana 30% - - do smaku
Krem na wierzch rolady: -
serek mascarpone - 250 g
krem o smaku ciasteczek korzennych - 3 łyżka
kakao - 3 łyżka
śmietana 30% - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę pszenną, kakao, proszek do pieczenia i przyprawę korzenną – przesiać, odłożyć.
Białka ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawać partiami cukier – łyżka po łyżce. Wlewać żółtka i nadal ubijać. Do masy dodać odłożone wcześniej suche składniki i wsypać startą czekoladę. Wymieszać delikatnie szpatułką, by piana nie opadła.
Płaską formę o wymiarach 28 x 42 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przelać masę, wyrównać.

KROK 2: Piec około 10 minut w temperaturze 180ºC lub do tzw. suchego patyczka. Rolady nie można piec zbyt długo, ponieważ przesuszona będzie się łamała przy zwijaniu. Natychmiast po upieczeniu (nie czekamy, aż rolada wystygnie) ciasto przełożyć na ręcznik papierem do góry. Zerwać powoli papier, a roladę z ręczniczkiem zwinąć, wzdłuż dłuższego boku. Pozostawić w takiej formie do wystudzenia.
W tym czasie należy przygotować kremy.

KROK 3: W obu przypadkach składniki na kremy należy zmiksować na gładkie masy. Jeśli będą zbyt gęste należy dodać kilka łyżek śmietany 30% i ponownie zmiksować.

KROK 4: Wystudzoną roladę rozwinąć, usunąć ręcznik. Natychmiast posmarować kremem korzennym i z powrotem zawinąć. Włożyć na kilka godzin do lodówki. Po schłodzeniu roladę wyjąć i odkroić na ukos kawałek ciasta i przyłożyć go do boku rolady tworząc gałąź. Na roladę wyłożyć krem kakaowy i równo go rozprowadzić po całym pniu i gałęzi. Łyżką wykonać wzory przypominające korę. Udekorować wedle uznania.