Kolorowa rolada z ajerkoniakowym kremem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | średni | 10 porcji

Składniki:

CIASTO -
jajka duże - 4 szt.
cukier - 15 dag
mąka tortowa - 10 dag
mąka ziemniaczana - 3 łyżka
kakao - 2 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżka
olej - 1 łyżka
sól - szczypta
proszek do pieczenia - łyżeczka

KREM -
mleko - 300 ml
masło - 10 dag
żelatyna - łyżeczka
krem do tortów smak ajerkoniak - 120 g
PONCZ - ml
cukier z wanilią - 2 łyżeczka
woda przegotowana - 1/3 szklanka
spirytus - 1 łyżka
galaretka owocowa - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:
Żółtka z cukrem ubić na gęstą, puszystą masę, nad garnkiem z gotującą się wodą. Gdy masa trzykrotnie powiększy swoją objętość zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej, delikatnie wmieszać. Masę jajeczną podzielić na 2 części. Do jednej dodać łyżkę oleju i przesiane kakao, lekko zamieszać.

KROK 2: Masę jajeczną podzielić na 2 części. Do jednej dodać łyżkę oleju i przesiane kakao, lekko zamieszać.

KROK 3: Blaszkę o wymiarach 30/35 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasta oddzielnie przełożyć do woreczków (lub rękawów cukierniczych), odciąć końcówki i wyciskać na przemian na przygotowaną blaszkę.

KROK 4: Tępą stroną noża ponacinać ciasto tworząc wzorek. Blaszkę z ciastem wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 10 minut. Ciepły, upieczony biszkopt wyłożyć na ściereczkę, usunąć papier a ciasto zwinąć w rulon.

KROK 5: Galaretkę rozpuścić w 2/3 szklanki wrzącej wody, wylać do płaskiego naczynia, odłożyć do stężenia. Następnie pokroić w paski. Krem: Żelatynę wymieszać z 3 łyżkami zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać. Krem przygotować według przepisu na opakowaniu, połączyć z płynną żelatyną.

KROK 6: Zimny biszkopt skropić wodą wymieszaną z cukrem z wanilią i spirytusem, wyłożyć krem.

KROK 7: Ułożyć galaretkę z dłuższej strony ciasta.

KROK 8: Biszkopt z kremem zwinąć w rulon i odłożyć w chłodne miejsce do stężenia.

KROK 9: Roladę ozdobić według własnego uznania.