






Lodowa rolada bezowa z kawą i orzechami włoskimi

 EKO przewodnik

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 12 porcji

Składniki:

białka jaj z - 8 szt.
cukier biały trzcinowy - 200 g
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
ocet lub sok z cytryny - 1 łyżka
sól - - szczypta
orzechy włoskie - 25 g
Krem kawowy: -

serek mascarpone - 250 g
śmietanka słodka 36 % - 250 ml
cukier puder - 2 łyżka
espresso podwójne, mocne, schłodzone -
Polewa: -
czekolada gorzka - 1 szt.
masło - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy włoskie pokrój na kawałeczki lub rozbij w młódku. Białka wlej do miski, dodaj szczyptę soli i miksuj do utworzenia się piany. Następnie porcjami powoli dodawaj cukier, ubijając na sztywną lśniąca masę (cukier musi być całkowicie rozpuszczony, możesz to sprawdzić rozcierając pianę między palcami, jeśli nie czuć cukru to piana jest już gotowa). Do ubitej piany na koniec wmiksuj krótko mąkę ziemniaczaną i na koniec sok z cytryny.

KROK 2: Na blachę piekarnika (największą, jaką masz) wyłóż papier do pieczenia. Następnie wyłóż ubite białka, zostawiając centymetr z każdej strony (beza podczas pieczenia urośnie, żeby potem nieco opaść), posyp równomiernie orzechami. Wstaw do nagrzanego piekarnika 180 °C termoobieg, piecz przez 5 minut, następnie obniż temperaturę do 140 °C termoobieg (nie wyciągaj bezy z piekarnika) i piecz jeszcze 20–25 minut. Upieczoną bezę wyjmij z piekarnika i przestudź. Delikatnie podważ bezę, aby odkleić ją od papieru do pieczenia, najlepiej przełóż na świeży papier.

KROK 3: Schłodzoną śmietankę ubij ze szczyptą soli i cukrem, następnie dodawaj małymi porcjami serek mascarpone i zmiksuj do połączenia składników, na samym końcu wlej schłodzoną kawę

i wymieszaj. Masę wyłóż na bezę, a następnie bezę zwiń w rulon.

KROK 4: W rondelku w kąpielu wodnej rozpuść czekoladę z masłem, następnie lekko ją wystudź, aby stała się gęsta i pędzelkiem posmaruj roladę. Udekoruj wg uznania np. orzechami włoskimi.

KROK 5: Roladę włóż do zamrażalnika. Po wyciągnięciu odczekaj 5 minut i krój bardzo ostrym nożem. Możesz zjeść od razu lub poczekać do rozmrożenia. Wyśmienicie smakuje z musem z malin lub czarnej porzeczki.