

Rolada tiramisu

Rolada tiramisu w efektownej formie kształtu litery „S”

15 porcji



60 Min.



Składniki:

Wiśnie w żelu:

200 g wiśni z kompotu + 100 ml kompotu
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 łyżka wody
1 łyżka cukru
1 listek Żelatyny w listkach Dr. Oetkera

Biskopt:

60 g mąki
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
10 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
4 szt. jajek
70 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera

Krem:

250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
300 ml mleka (zimnego)
2 opak. Kremu do tortów i ciast smak tiramisu Dr. Oetkera

Do dekoracji:

2 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
1 opak. dekoracji z czekolady

1 Sposób przygotowania:

Wiśnie z kompotem przelej do garnka i podgrzej. Mąkę ziemniaczaną wymieszaj w zimnej wodzie. Dodaj do wiśni, zagotuj. Dopraw cukrem do smaku. Listek żelatyny namocz w zimnej wodzie. Po 5-7 minutach odsącz listek w dłoni i dodaj go do ciepłych wiśni, wymieszaj aż do rozpuszczenia. Odstaw do wystudzenia.

2 Biskopt:

Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia i kakao. Żółtka utrzyj z cukrem i cukrem wanilinowym na jasną masę. Następnie dodaj przesianą mąkę z proszkiem i kakao, miksuj na niewielkich obrotach. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z masą z żółtkami. Ciasto równomiernie rozłóż na blasze.

3 Pieczenie:

Biskopt wstaw do piekarnika i piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 13 min.

Po upieczeniu wyjmij ciasto z piekarnika, przykryj drugim arkuszem papieru do pieczenia. Kiedy biszkopt nieco przestygnie, obróć go i zdejmij papier, a następnie przykryj nim ponownie biszkopt. Odstaw do wystudzenia.

4 Krem:

Do wysokiego naczynia wlej schłodzoną śmietankę i mleko. Dodaj zawartość kremu i miksuj przez ok. 3 minuty. Gotowy krem przełóż do woreczka, w którym odetnij dość duży koniec, aby powstał spory otwór. Z kremu wyciskaj paski o dł. ok. 10 cm prostopadłe do krótszego boku biszkoptu. Następnie łyżeczką wykonaj wgłębienie przez środek kremu i nałóż do niego wiśni z żelu. Biszkopt zaginaj tak, aby przykrył całość, a następnie wykonaj tzw. drugie „piętro” kremowych pasków, tym razem już krótszych. Ponownie wykonaj w kremie podłużne zagłębienie i wypełnij je wiśniami w żelu. Zagnij pozostałą część biszkoptu.

5 Dekorowanie:

Wierzch rolady udekoruj resztą kremu. Oprósz kakao i udekoruj dekoracjami z czekolady.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Trzymanie biszkoptu po upieczeniu pomiędzy arkuszami papieru spowoduje, że pozostanie on miękki i elastyczny. Jeśli go nie przykryjesz, wyschnie i popęka podczas formowania. Biszkopt możesz upiec również dzień wcześniej - wówczas zawiń go w folię aluminiową.