

# Rolada z masą śmietanową i owocami leśnymi

Puszysta rolada z owocami leśnymi

ok. 12 - 14 porcji



trudny

80 Min.



## Składniki:

### Rolada:

100 g mąki  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 30 g  
Dr. Oetkera  
5 szt. jajek  
1 szczypta soli  
100 g cukru

### Masa śmietanowa:

500 ml śmietanki 30% tł.  
(schłodzonej)  
1 opak. Masy śmietanowej  
śmietankowej Dr. Oetkera  
70 g mieszanki owoców mrożonych  
(leśnych)  
2 łyżki soku z cytryny

### Do dekoracji:

100 g borówek amerykańskich  
100 g jeżyn  
20 g cukru pudru

## 1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temperatury 190°C. Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia.

Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Białka oddziel od żółtek i ubij z solą na najwyższych obrotach miksera na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaj stopniowo cukier. Ciągłe ubijając dodawaj kolejno żółtka. Zmniejsz obroty miksera i delikatnie wymieszaj z wcześniej przesianą mąką i proszkiem do pieczenia.

## 2 Pieczenie:

Biszkoptową masę wyłóż równomiernie na przygotowaną blachę.

**Piekarnik elektryczny: 190 °C**

**Czas pieczenia: 10 - 12 min.**

Gorący biszkopt przełóż na czystą ściereczkę papierem do góry dnem i delikatnie ściągnij papier. Ciasto przykryj ściereczką i zwiń w roladę. Odstaw do całkowitego wystudzenia.



3 Masa śmietanowa:

Schlodzoną śmietankę ubijaj mikserem. Pod koniec dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej, rozmrożone owoce i sok z cytryny. Całość delikatnie wymieszaj na najmniejszych obrotach.

4 Dekorowanie:

Rozwiń wystudzoną roladę i rozsmaruj na niej masę śmietanową równą warstwą. Zwiń ciasno i wstaw do lodówki. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem i udekoruj owocami.

**Czas chłodzenia: ok. 60 min.**

