

Rolada bezowa z mascarpone i owocami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: około 12 kawałków

Czas pieczenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek, wlać białka z 6 jaj i wsypać szczyptę soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubić białka na pianę. Czas 7 minut, prędkość 4.
2. Następnie otworzyć zaślepkę, ustawić robota na mieszanie. Czas 5 minuty, prędkość 4. Przez otwór stopniowo wsypywać 250 g cukru drobnego do wypieków. Ubijać pianę z cukrem, aby ten się rozpuścił i nie był wyczuwalny w pianie.
3. Zdjąć pokrywę, wsypać 10 g skrobi ziemniaczanej, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać bezę. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę. Na prostokątną blachę z piekarnika wyłożyć papier do pieczenia, równomiernie rozsmarować bezę. Na wierzch posypać 20 g płatków migdałów.
5. Piekarnik nagrzać do 150°C, suszyć bezę około 30-35 minut.
6. Wysuszoną bezę wyjąć z piekarnika. Na jej górę położyć papier do pieczenia. Bezę odwrócić do góry dnem. Zdjąć od spodniej części bezy papier do pieczenia.
7. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 300 g śmietany kremówki 36% i wsypać 30 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić śmietanę na krem. Czas 1 minuta 30 sekund, prędkość 4.
8. Zdjąć pokrywę, dodać 250 g serka mascarpone. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać krem. Czas 30 sekund, prędkość 4.
9. Zdjąć pokrywę. Powstały krem równomiernie wysmarować na spodniej części

bezy. Na to posypać dowolne kawałki owoców.

10. Zwinąć roladę bezową wzdłuż dłuższego boku.

11. Roladę bezową wstawić do lodówki na około 1 godzinę.

Wskazówki :

Ubijaną na krem śmietaną kremówkę należy ciągle kontrolować, ponieważ czas ubijania zależy od producenta śmietany, a także od stopnia jej schłodzenia. W niektórych przypadkach należy odrobinę zwiększyć czas ubijania, w niektórych natomiast zmniejszyć.

Ostrzeżenia – Ze zbyt długo ubijanej śmietany powstanie masło.