

ROLADA ŚWIĄTECZNA

z Mokate Chocolate Drink o smaku Piernikowym



60 min



6h 10 min



12-16 porcji

Składniki:

BISZKOPT

- 4 białka
- 4 żółtka
- 120 g cukru
- 80 g mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki Mokate Chocolate Drink o smaku Piernikowym
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżki cukru pudru do oprószenia

NADZIENIE

- 250 g mascarpone
- 200 g śmietanki 36%
- 200 g serka typu philadelphia
- 3 łyżki cukru pudru

DODATKI

- 200 g powideł śliwkowych
- 0,5 łyżki kakao
- 1 łyżka Mokate Chocolate Drink o smaku Piernikowym



Przygotowanie:

- 01 Do misy miksera przełożyć białka i cukier. Ubić na sztywno. Dodać żółtka i rozmieszać do połączenia.
- 02 W czasie ubijania w oddzielnej misce przygotować: mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, kakao i Mokate Chocolate Drink o smaku Piernikowym.
- 03 Przesiać bezpośrednio do ubitej masy i wymieszać.
- 04 Ciasto przelać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i piec przez około 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Zalecane wymiary blaszki to ok. 30cmx35cm.
- 05 Czystą ściereczkę obficie obsypać cukrem pudrem. Biszkopt zaraz po upieczeniu wyciągnąć z piekarnika. Odwrócić papierem do góry i przełożyć na ściereczkę. Delikatnie zdjąć papier.
- 06 Gorące ciasto zwinąć wraz ze ściereczką i odstawić do wystudzenia. Gdy biszkopt wystygnie przygotować krem śmietankowy.
- 07 Wszystkie składniki przełożyć do miksera i ubijać na najwyższych obrotach. Do osobnej miski odłożyć ¼ ubitego kremu i schować do lodówki.
- 08 Biszkopt posmarować warstwą powideł, a następnie wyłożyć na nie większą część kremu śmietankowego. Roladę zwinąć ciasno.
- 09 Pozostały krem śmietankowy wymieszać z kakao i Mokate Chocolate Drink o smaku Piernikowym. Udekorować nim wierzch świątecznej rolady. Całość schłodzić w lodówce minimum 4 godziny.