

Rolada kokosowa

Składniki na biszkopt:

- 4 jajka
- 40 g cukru
- 75 g mąki pszennej
- 40 g mąki ziemniaczanej
- 1 op. cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (płaska)



Składniki na masę:

- 500 ml śmietany kremówki 30%
- 2 fixy do śmietany
- 70 g wiórków kokosowych
- 70 cukru pudru

Wykonanie:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać pojedynczo żółtka i dalej ubijać. Odstawić mikser. Następnie dodać przesianą mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną. Delikatnie wszystko wymieszać ręcznie (najlepiej łyżką drewnianą). Ciasto wylać do blaszki z piekarnika, o wymiarach około 30 - 35 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 160 – 170°C grzałki góra, dół przez około 15 min. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty ciasto jest upieczone. Biszkopt jeszcze gorący wyciągamy z piekarnika, następnie z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zwijamy go w ściereczkę obsypaną cukrem pudrem. Zostawiamy do wystudzenia na około 30 min.

Śmietanę ubijamy. W trakcie ubijania dodajemy fixy do śmietany, a pod koniec ubijania dodajemy cukier puder. Teraz dodajemy wiórki kokosowe i na wolnych obrotach miksujemy tylko tyle, żeby składniki się wymieszały. Musimy pamiętać, że śmietana musi być zimna (najlepiej wyciągnięta bezpośrednio z lodówki), ponieważ inaczej się nie ubije.

Biszkopt delikatnie odwijamy. Na środek układamy bitą śmietanę i rozprowadzamy po całej powierzchni, zostawiając wolne brzegi (około 1 – 2 cm). Zostawiając odrobinę bitej śmietany na posmarowanie rolady. Roladę zwijamy pomagając sobie ściereczką. Zwijamy dosyć mocno, ale tak, żeby bita śmietana nie wyszła bokami z biszkoptu. Wstawiamy do lodówki, najlepiej na całą noc, wtedy biszkopt przejmie wilgoć z bitej śmietany i będzie delikatny i pyszny.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

