

# Rolada bezowa z kremem bazyliowym i limonką



## Potrzebne narzędzia\*:

- mikser
- metalowa lub szklana misa
- blacha do pieczenia
- papier do pieczenia
- czysta, bawełniana ściereczka
- moździerz
- silikonowa łopatka
- waga jubilerska
- waga kuchenna (np. taka)
- garnek

*\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



*Rolada bezowa  
z kremem bazyliowym i limonką*



**Składniki:**

**Żel limonkowo-bazyliowy:**

0,5 g żelatyny

38 g soku z limonki

38 g wody

50 g drobnego cukru

9 g skrobi ziemniaczanej

13 g żółtka

2 g świeżych listków bazylii + pół łyżeczki drobnego cukru

**Krem bazyliowy:**

350 g śmietany kremówki 36%\*

200 g mascarpone\*

2 łyżki cukru pudru

10 g świeżych listków bazylii + łyżeczka drobnego cukru

*\*Śmietana i mascarpone powinny być schłodzone.*

**Beza:**

4 białka

200 g drobnego cukru

łyżeczka soku cytrynowego

łyżeczka skrobi ziemniaczanej

# *Rolada bezowa z kremem bazyliowym i limonką*



## **Opis wykonania:**

### **Żel limonkowo-bazyliowy:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. W niewielkim garnuszku umieść sok z limonki, wodę, 50 g cukru oraz skrobię ziemniaczaną. Podgrzewaj na średniej mocy palnika cały czas mieszając i doprowadź do wrzenia. Gotuj jeszcze około 1 minutę aż masa zgęstnieje (będzie miała konsystencję kisielu).
3. W miseczce roztrzep jajka i dodaj ostrożnie do gorącego żelu limonkowego, cały czas mieszając. Dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do jej rozpuszczenia.
4. W moździerzu rozgnieć bazylię z drobnym cukrem na papkę. Następnie dodaj do żelu limonkowego.
5. Wymieszaj i przelej do słoiczka. Wystudź, a następnie schłodź w lodówce przez noc.

### **Beza:**

1. Zaczynij ubijanie białek od średnich obrotów miksera. Gdy białka lekko się spenią dodaj sok z cytryny.
2. Gdy powstaną tzw. soft peaks czyli miękkie wierzchołki, nie przerywając ubijania, zacznij stopniowo dodawać cukier.
3. Po dodaniu całego cukru zwiększ obroty miksera i ubijaj tak długo, aż cukier całkowicie się rozpuści.
4. Gdy beza jest lśniąca i stabilna, a cukier całkowicie się rozpuścił, dodaj skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
5. Bezę rozsmaruj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia na kształt prostokąta o wymiarach około 28 cm x 32 cm.
6. Włóż bezę do piekarnika nagrzanego do 160°C i piecz przez około 15 minut. Na wierzchu bezy powstanie widoczna skorupka, która będzie lekko pękać.
7. Wyjmij z piekarnika, następnie przykryj suchą i czystą ściereczką oprószoną cukrem pudrem i odwróć blat bezowy skorupką do dołu.
8. Ostrożnie zdejmij papier z bezy. Pozostaw do wystudzenia na kilka minut.

# *Rolada bezowa z kremem bazyliowym i limonką*



## **Krem bazyliowy:**

1. W misie miksera umieść schłodzoną kremówkę, mascarpone i cukier puder. Ubij do otrzymania gęstego kremu.
2. W moździerzu rozgnieć bazylię z łyżeczką cukru. Następnie dodaj do kremu śmietankowego i delikatnie wymieszaj szpatułą.

## **Składanie:**

1. Na bezie rozsmaruj cienką warstwę żelu limonkowo-bazyliowego.
2. Wyłóż krem bazyliowy i rozprowadź po całej powierzchni bezy.
3. Roladę zwijaj wzdłuż dłuższej krawędzi. Złap za ściereczkę i zawijaj roladę do środka.
4. Ostrożnie przełóż roladę na talerz lub tacę. Rolada jest dość długa dlatego przed przełożeniem możesz przekroić ją na dwie części. Dzięki temu łatwiej będzie ją przenieść i bez problemu zmieści się na talerzu.
5. Schłódź w lodówce przez 30 - 60 minut.
6. Udekoruj plasterkami limonki i listkami bazylii.

## **Masz ochotę na coś nowego?**

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)