

Rolada biszkoptowa z makiem i kremem mango



Potrzebne narzędzia*:

- duża blacha z piekarnika (ok. 30 x 38cm)
- papier do pieczenia lub mata silikonowa
- folia spożywcza
- rękaw cukierniczy
- tylki do dekoracji rolady - użyłam tylki w kształcie gwiazdki i tylki z okrągłym otworem 1a
- waga kuchenna
- tarka (do ścierania skórek cytrusów polecam tarkę Microplane)
- mikser
- szpatułka silikonowa, różga kuchenna
- miski, garnek

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

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 biszkoptowa z makiem i kremem mango



Z poniższego przepisu przygotujesz roladę o długości około 38 cm (około 15 porcji).

Biszkopt z makiem:

4 jaja L (białka i żółtka oddzielnie)
120 g drobnego cukru
120 g mąki pszennej
20 g roztopionego i wystudzonego masła
30 g maku
skórka otarta z 1 cytryny

Krem mango:

4 żółtka (80 g)
80 g drobnego cukru
30 g skrobi kukurydzianej
320 g puree z mango (korzystam z pulpy w puszce firmy QF)
30 g soku z cytryny
40 g masła (I)
130 g miękkiego masła (II)
170 g śmietanki kremówki 30%

Krem śmietankowy:

50 g mascarpone
110 g śmietany kremówki 30%
1 łyżeczka cukru pudru

Rolada biszkoptowa z makiem i kremem mango



Opis przygotowania:

Biszkopt z makiem:

1. Białka ubij na dość sztywną pianę.
2. Partiami dodawaj cukier, łyżka po łyżce, i ubijaj do rozpuszczenia cukru.
3. Dodaj żółtka i ubijaj do połączenia składników.
4. Dodaj przesianą mąkę i wymieszaj delikatnie szpatułką.
5. Dodaj skórkę z cytryny, mak oraz roztopione i ostudzone masło. Wymieszaj delikatnie do połączenia.
6. Ciasto rozprowadź na dużej, płaskiej blaszce z piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia lub matą.
7. Piecz w temperaturze 180°C w trybie góra-dół przez około 10 minut.
8. Biszkopt zaraz po upieczeniu wyciągnij z piekarnika. Następnie odwróć papierem do góry i delikatnie oderwij go od ciasta.
9. Gorące ciasto zwiń wzdłuż dłuższego brzegu wierzchnią stroną (tą bardziej "wyboistą") do środka. Pozostaw do wystudzenia.

Krem mango:

1. W misce ubij żółtka z cukrem na jasną i puszystą masę.
2. Dodaj skrobię kukurydzianą i ponownie zmiksuj, aż wszystkie składniki się połączą.
3. W garnku zagotuj pulpę mango z masłem (I).
4. 1/3 gorącej pulpy mango wlej powoli do masy jajecznej energicznie mieszając. W ten sposób zahartujesz masę jajeczną.
5. Przelej zahartowaną masę jajeczną do rondla z pozostałą pulpą mango. Podgrzewaj na wolnym ogniu, cały czas mieszając, do czasu aż masa zgęstnieje i zagotuje się. Gotuj przez około 1 minutę.
6. Przelej budyń do miski i przykryj folią spożywczą tak, aby stykała się ona z powierzchnią budyniu. Wstaw do lodówki na 1 godzinę.
7. Schłodzony krem wymieszaj energicznie rózgą kuchenną, aż stanie się aksamitny i lekko napowietrzony.
8. W misie miksera utrzyj miękkie masło (II) na jasną i puszystą masę.
9. Do utartego masła dodaj budyń mango w trzech turach, za każdym razem ucierając do połączenia.
10. Śmietankę ubij w osobnym naczyniu i delikatnie wymieszaj z kremem mango.

Rolada biszkoptowa z makiem i kremem mango



Krem śmietankowy:

Wszystkie składniki umieść w misie miksera i ubij do powstania sztywnego kremu. Nie mieszaj zbyt długo, bo przebijesz krem. Krem śmietankowy przygotuj bezpośrednio przed dekorowaniem rolady.

Składanie i dekorowanie rolady:

1. Rozwiń roladę i wyłóż na nią krem mango. Rozprowadź po całej powierzchni biszkoptu.
2. Ponownie zwiń roladę. Następnie zabezpiecz folią spożywczą przed wysychaniem i schłódź w lodówce przez kilka godzin lub całą noc.
3. Schłodzoną roladę oprósz cukrem pudrem i udekoruj kremem śmietankowym. Na górę możesz dodać kawałki świeżego mango.

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)