Walentynkowa rolada

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- jajka (rozmiar L) - 2 sztuki
- mąka pszenna - 1/3 szklanki
- cukier - 1/2 szklanki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 1 czubata łyżka

SERDUSZKA:

- galaretka malinowa Gellwe - 2 opakowania
- metalowa foremka w kształcie serca - 1 sztuka

MASA ŚMIETANOWA:

- cukier puder - 1 łyżka
- żelatyna Gellwe - 1 płaska łyżka

Sposób przygotowania

1. Przygotuj serduszka. Dwie galaretki rozpuść w 400 ml gorącej wody. Wlej do takiego garnka, by galaretka miała wysokość podobną do wysokości foremki w kształcie serduszka. Odstaw do zastygnięcia. Garnek postaw na kilka sekund na gaz, by galaretka odczepiła się od dna formy i wyjmij ją ostrożnie na deskę.

2. Metalową foremką, moczoną w ciepłej wodzie wycinaj małe serduszka. Serduszka mocz z jednej strony w ciepłej wodzie i sklej w serduszkowy pasek. Pozostałą (z wycinania) galaretkę ponownie rozpuść i przestudź.

3. Przygotuj ciasto. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i kakao. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj mąkę z dodatkami i wymieszaj.

4. Płaską blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Na papier wyłóż ciasto i równo rozprowadź. Powinien powstać z ciasta kwadrat o boku długości foremki (tutaj 30 cm). Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz około 10 minut.

5. Ciasto połóż na wilgotnej ściereczce, papierem do góry, zdejmij papier, połóż go na cieście i całość zroluj razem z papierem i ściereczką.

6. Przygotuj masę. Żelatynę zalej kilkoma łyżkami śmietanki i odstaw. Gdy napęcznieje, rozpuść w kąpieli wodnej. Pozostałą schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem. Pod koniec ubijania, wlewaj cienkim strumieniem galaretkę, delikatnie mieszając. Na koniec dodaj przestudzoną żelatynę.

7 Ciasto rozwiń i połóż na przyciętym do wymiaru formy pergaminie. Ułóż w formie razem z papierem. Wystających boków ciasta nie odcinaj. Do ciasta w formie włóż połowę masy śmietanowej. Połóż na niej serduszkowy pasek, szerszą stroną do dołu. Na serduszkach połóż resztę masy śmietanowej. Całość zakryj wystającym z formy ciastem i pergaminem. Dociśnij deseczką i odstaw na godzinę do lodówki.

8 Przed podaniem wyjmij roladę z formy, zdejmij papier i pokrój na plastry.

Oprósz cukrem pudrem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Walentynkowa rolada

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g