

Rolada cytrynowa z biskopciem Joconde



czas przygotowania: **180 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

BISZKOPT JOCONDE:

- mąka migdałowa - 140g
- mąka pszenna - 45g
- cukier puder - 125g
- białka - 4 szt. (120-140g)
- cukier (drobny) - 35g

KREM CYTRYNOWY:

- żelatyna Gellwe - 7g (1,5 łyżeczki)
- woda - 2 łyżki
- jajka - 2 szt.
- cukier - 100g
- sok z cytryny - 220ml
- skórka z cytryn - 2 szt.
- śmietanka 36% - 500ml
- cukier puder - 2 łyżeczki

DEKORACJA:

- białka - 50g
- cukier drobny - 50g
- cukier puder - 50g
- galaretka cytrynowa Gellwe - 1 szt.

Sposób przygotowania

- 1** Do miski wbij całe jajka, dodaj mąkę pszenną, migdałową i cukier puder. Wymieszaj różgą do połączenia składników.
- 2** Białka ubij na sztywno, stopniowo dodając cukier. Ubijaj ok. 7 minut do uzyskania błyszczącej piany.
- 3** Do ubitych białek dodaj masę jajeczną i delikatnie wymieszaj.
- 4** Przełóż ciasto na blachę wyłożoną papierem (ok. 38 x 34 cm).
- 5** Piecz w 180°C (termoobieg) przez 10 minut, następnie obróć blachę i dopiekaj 2-3 minuty. Wystudź.
- 6** Żelatynę zalej wodą i odstaw na 15 minut.
- 7** W garnku wymieszaj żółtka, jajka, cukier, sok i skórkę z cytryny. Podgrzewaj, cały czas mieszając, do zgęstnienia.
- 8** Zdejmij z ognia, dodaj napęczniałą żelatynę, wymieszaj. Ostudź i schłódź w lodówce ok. 1 godzinę.

Schłodzony krem ubij mikserem przez ok. 5 minut.

• woda (wrzątek) - 250ml

9

10

Śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i połącz z kremem cytrynowym.

11

Białka ubij na puszystą pianę, stopniowo dodając cukier drobny.

12

Dodaj cukier puder i delikatnie wymieszaj.

13

Formuj beziki na papierze do pieczenia i piecz w 110°C przez ok. 1,5 godziny.

14

Galaretkę rozpuść w 250 ml wrzątku, przelej do naczynia i po stężeniu pokrój w kostkę.

15

Na biszkopcie rozprowadź 2/3 kremu i zwiń roladę od krótszego boku.

16

Zawiń ciasno w papier i schłódź w lodówce przez min. 1,5 godziny.

17

Wierzch posmaruj pozostałym kremem i udekoruj bezikami oraz galaretką.



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Rolada cytrynowa z biszkoptem Joconde**



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



Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g