



## Rolada jagodowo czekoladowa

Autor: Danuta Piecyk

Osób: 4

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Biskopt

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno ze szczyptą soli. Do ubitej piany dodawać po łyżce cukru, dalej ubijać. Następnie dodać żółtka i olej, zmiksować. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do piany, delikatnie wymieszać. Formę do pieczenia wyłożyć papierem, wysmarować papier tłuszczem, wylać ciasto. Piec w nagrzanym piekarniku do 175°C przez 15 minut do tzw. zrumienienia ciasta. Upieczoną roladę wykładamy na ściereczkę i delikatnie zwijamy razem ze ściereczką.

### Masa serowa

Ser biały zmiksować z jagodami i rozpuszczoną białą czekoladą. Galaretkę jagodową rozmieszać w szklance przegotowanej wody, odstawić do lekkiego stężenia. Następnie dodać galaretkę do masy serowej, zmiksować. Jeżeli masa byłaby trochę za rzadka, włożyć ją na chwilę do lodówki, aby zgęstniała. Biskopt rozwinąć, posmarować masą serową, odłożyć trochę masy do posmarowania wierzchu rolady, delikatnie zwinąć i odstawić do lodówki. Posmarować wierzch rolady masą serową, obsypać wiórkami czekoladowymi.

## Biskopt:

5 jajek

5 łyżek cukru

5 łyżek mąki

0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżka oleju

Szczypta soli

Tłuszcz do formy

## Masa serowa :

2 kostki sera białego tłustego

50 g czekolady białej

0,5 szkl. jagód mrożonych

1 opak. galaretki jagodowej

1 szkl. wody przegotowanej

## Dodatkowo :

Wiórki czekoladowe białe do obsypania rolady

Melisa do dekoracji