

Бисквитный рулет с кремом "шанти" и малиновым топпингом

Автор: Мухаббат

09.02.2012 08:13 - Обновлено 09.02.2012 08:19



Мягкий, лёгкий, шелковистый на вкус и практически невесомый рулет.

Точной версии истории возникновения бисквита нет, но бисквиты с прослойками из джема ввела английская королева Виктория, при дворе ими стали лакомиться почти каждый день, и называли их «викторианскими». Затем англичане «заразили» своим лакомством Францию и Австралию, ну а в наше время это лакомство доступно практически всем.

Бисквитный рулет с кремом "шанти" и малиновым топпингом

Автор: Мухаббат

09.02.2012 08:13 - Обновлено 09.02.2012 08:19

ИНГРЕДИЕНТЫ:

БИСКВИТ:

2 яйца

100 гр. сахара

0,5 стакана муки

1 ч.л. разрыхлителя

25 мл. молока

15 гр. сливочного масла

щепотка соли

крем:

Бисквитный рулет с кремом "шанти" и малиновым топпингом

Автор: Мухаббат

09.02.2012 08:13 - Обновлено 09.02.2012 08:19

1 пакетик готового сухого крема «шанти»

100 мл. молока

малиновый топпинг (либо любое густое варенье или джем) по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца разделить на белки и желтки. Муку просеять с разрыхлителем. Сливочное масло растопить.

Желтки растереть с сахаром, влить молоко и сливочное масло, все хорошо перемешать. Добавить муку с разрыхлителем, перемешать.

Бисквитный рулет с кремом "шанти" и малиновым топпингом

Автор: Мухаббат

09.02.2012 08:13 - Обновлено 09.02.2012 08:19

Белки взбить миксером с солью в пену. Осторожно ввести в тесто, перемешать

деревянной лопаткой снизу вверх.

Противень застелить пергаментом для выпечки. Сбрызнуть пергамент водой. Выложить тонким слоем тесто, при необходимости разровнять.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 25 минут. Рулет слегка увеличится в объеме и слегка подрумянится.

Готовый рулет вынуть из духовки и горячим вместе с пергаментом скрутить в рулет. Дать полностью остыть, затем развернуть и удалить пергамент.

Пока остывает рулет приготовить крем. Для этого сухую смесь высыпать в чашку, влить охлаждённое молоко и взбить миксером до загустения. Поставить минут на 10-15 в холодильник.

Бисквитный рулет с кремом "шанти" и малиновым топпингом

Автор: Мухаббат

09.02.2012 08:13 - Обновлено 09.02.2012 08:19

Рулет смазать кремом, слегка промазать топпингом (только у ближнего к вам основания, чтобы топпинг находился лишь в середине рулета) и свернуть. Обмазать верх рулета кремом и поставить в холодильник на некоторое время.

Дополнение: если нет готового крема «шанти», то его смело можно приготовить в домашних условиях. Для этого нужно взять 200 мл. охлаждённых жирных сливок (не менее 33%), добавить 50 мл. сахарной пудры и щепотку ванильного экстракта. Миксером на умеренной скорости взбить все ингредиенты несколько минут, затем увеличьте скорость до максимальной, и взбить до получения пены.

{comments on}