Автор: Мухаббат
12.06.2013 09:17 -

Этот рулет в честь любимого брата Анварчика, у которого сегодня, 12 июня, День Рождения. Эта виртуальная благодарность (жаль, что мы вдали друг от друга в этот день) за создание персонального кулинарного сайта, ну, а насколько мне удаётся его поддерживать его своими фото-рецептами, судить вам, дорогие посетители.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

такой бисквит я уже выпекала и рецепт здесь (нажмите на слово здесь)

для крема:

250 гр. маскарпоне

100 гр. натурального йогурта

50 гр. сахарной пудры (или по вкусу)

2-3 горсти чёрной смородины (или любой другой ягоды)

листики мяты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Испечь корж бисквита по выше указанной ссылки.

Ягоду перебрать, вымыть и обсушить на бумажном полотенце.

Крем:

Маскарпоне выложить в чашу для взбивания, добавить йогурт и сахарную пудру. Взбить миксером для однородности. Отложить 1/3 часть крема для украшения.

Остывший корж развернуть, намазать ровным слоем крем, не доходя немного до краёв, выложить смородину и аккуратно свернуть , слегка придавливая. Завернуть в пекарскую бумагу и убрать в холодильник на 2 часа, а лучше на ночь для пропитки.

Перед подачей вынуть рулет из холодильника, верху и бока намазать оставшимся кремом и украсить листиками мяты.

{jcomments on}