

Чешский рулет

Автор: Мухаббат
17.09.2013 12:07 -



Этот рецепт рулета я нашла в блоге у Ирины Чадаевой. Скажу так, данный рулет для любителей тонкого, шоколадного, плотноватого бисквита и масляного крема. Масляный крем делается на основе молочно-крахмального сиропа, а бисквит без предварительной пропитки и скручивания в горячем виде. Но как не уверяла Ирина, что он не ломается при скручивании, мой-таки и дал трещинки в двух местах, но на финальной «картине» это не отразилось, поскольку рулет пропитывается в холодильнике сутки и затем ещё покрывается шоколадной глазурью. На мой вкус рулет превосходный. Однозначно буду печь его снова и снова. И да, цветной декоративный сахар, которым я обсыпала поверхность бисквита, был прислан мне (и ещё много чего для меня «полезного» и интересного) нашей любимой американской родственницей Майей, за что ей

Чешский рулет

Автор: Мухаббат
17.09.2013 12:07 -

многократное СПА-СИ-БО! :)



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Чешский рулет

Автор: Мухаббат
17.09.2013 12:07 -

для бисквита:

3 яйца
75 гр. муки
15 гр. какао-порошка
90 гр. сахара

для крема:

120 гр. сливочного масла
90 гр. сахара
90 гр. молока
13 гр. крахмала
5 гр. какао-порошка
1 ч.л. коньяка (у меня MARTELL V.S.O.P)

для глазури:

50 гр. тёмного шоколада

Чешский рулет

Автор: Мухаббат
17.09.2013 12:07 -

30 гр. сливочного масла



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чешский рулет

Автор: Мухаббат
17.09.2013 12:07 -

Крем:

В кастрюльке смешать сахар и 3/4 часть молока. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Влить разведенный в оставшемся молоке крахмал и поварить, чтобы сироп загустел. Остудить до комнатной температуры. Дать остыть при комнатной температуре. Сливочное масло взбить миксером до пышной и светлой массы, продолжая взбивать, понемногу добавлять молочно-крахмальный сироп. В конце добавит какао и коньяк, и тщательно ещё раз взбить всю массу.

Бисквит:

Чешский рулет

Автор: Мухаббат
17.09.2013 12:07 -

Муку смешать с какао-порошком и просеять через сито. Миксером взбить яйца с сахаром до пены.

Добавьте муку с какао и перемешать.

Противень застелить бумагой для выпечки и выложить на тесто размером 25x35см, разравнивая поверхность. Выпекать в предварительно разогретой до 190* духовке в течение 15 минут. Вынуть готовый бисквит и остудить при комнатной температуре.

Положить бисквит на лист пекарской бумаги нижней стороной вверх и удалить бумагу, на которой он выпекался.

Выложить крем на бисквит и намазать по всему периметру, утолщая слой по направлению к себе. Плотнo свернуть рулет. Завернуть готовый рулет в пекарскую бумагу и оставить в холодильнике швом вниз на сутки.

Чешский рулет

Автор: Мухаббат
17.09.2013 12:07 -

Глазурь:

Сливочное масло выложить в кастрюлю и растопить, добавить к маслу шоколад, поломанный на кусочки, дать шоколаду растаять и перемешать массу. При помощи кулинарной кисти намазать глазурь на рулет. Сделать полосы при помощи кулинарного гребешка, если у вас нет такого гребешка, то можно при помощи той кисти сделать рельефный рисунок.

Нарезать рулет лучше сразу вынув из холодильника, тем самым получатся ровные, красивые кусочки. Нарезанному рулету дать немного постоять при комнатной температуре и затем наслаждаться.

Чешский рулет

Автор: Мухаббат
17.09.2013 12:07 -



{jcomments on}