

Шоколадный рулет с шоколадно-сырным кремом в шоколадной глазури

Автор: Мухаббат

11.02.2014 11:57 - Обновлено 23.05.2016 18:52



Потрясающе мягкий и нежный шоколадный бисквитный корж в сочетании со слегка «тягучим» с шоколадно-сырным кремом и мягкой, обволакивающей шоколадной глазурью, делают этот рулет особенным. Процесс приготовления некропотливый, а результат великолепный. Рекомендую!

Шоколадный рулет с шоколадно-сырным кремом в шоколадной глазури

Автор: Мухаббат

11.02.2014 11:57 - Обновлено 23.05.2016 18:52



ИНГРЕДИЕНТЫ:
Мука пшеничная высшего сорта 300г, сахар 100г, яйца 2 шт., сливочное масло 100г, шоколад 100г, сыр «Филадельфия» 100г, ванилин, соль, шоколадная глазурь.

Шоколадный рулет с шоколадно-сырным кремом в шоколадной глазури

Автор: Мухаббат

11.02.2014 11:57 - Обновлено 23.05.2016 18:52



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: сахарной пудры 100 г (50 г) и 50 г сливочного масла 82,5% жирности. В миске смешать сахарную пудру и сливочное масло. Добавить 100 г шоколада, растопленного на водяной бане. Перемешать до однородности. Добавить 100 г сметаны 20% жирности. Перемешать до однородности. Добавить 100 г муки. Перемешать до однородности. Выложить тесто на пергаментную бумагу, выложенную в форму для выпекания. Выпекать в духовке при 180°C в течение 15 минут. Вынуть форму из духовки. Дать остыть. Смазать поверхность рулета шоколадной глазурью.

Шоколадный рулет с шоколадно-сырным кремом в шоколадной глазури

Автор: Мухаббат

11.02.2014 11:57 - Обновлено 23.05.2016 18:52



Ингредиенты: мука пшеничная высшего сорта, яйца, сахар, сливочное масло, шоколад, сахарная пудра, крем сырный, шоколадная глазурь.

Шоколадный рулет с шоколадно-сырным кремом в шоколадной глазури

Автор: Мухаббат

11.02.2014 11:57 - Обновлено 23.05.2016 18:52



На сайте есть более подробная информация о рецепте. Если не удалось скачать, нажмите на ссылку.

Шоколадный рулет с шоколадно-сырным кремом в шоколадной глазури

Автор: Мухаббат

11.02.2014 11:57 - Обновлено 23.05.2016 18:52



Всего рецептов: 10. Сливки, крошки, сыр, ваниль, фрукты, бунды, фрукты, ваниль, и другие ингредиенты.