

Черничный рулет

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:34 - Последнее обновление 03.02.10 07:37



Продукты для рецепта:

- **Для бисквита:**
- Сахар - 150 гр., Яйцо - 4 шт.
- Сода - 1 ч.л. гашёная уксусом
- Мука - 300 гр., Ванилин - 1 гр.

Черничный рулет

Добавил(а) Sergjeu

03.01.10 13:34 - Последнее обновление 03.02.10 07:37

- **Для суфле:** Желатин - 1 пачка
- Сметана - 200 г. + Сахар - 100 гр.
- Черника - 150 гр., Шоколад - 100 гр.
- Время приготовления торта 1 час.



Готовим бисквит.

Взбиваем сахар и яйца



Бисквит.

Черничный рулет

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:34 - Последнее обновление 03.02.10 07:37

Добавляем ванилин, муку, гашёную соду. Взбиваем.



Выпекаем бисквит.

Противень застилаем фольгой и выливаем теста противень.

Выпекаем бисквит в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.



Бисквит.

Черничный рулет

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:34 - Последнее обновление 03.02.10 07:37

Готовый бисквит сворачиваем в рулет. Остужаем.



Крем.

Взбиваем сметану и сахар.



Желатин.

Желатин заливаем водой на 15 минут, нагреваем до растворения крупинок.

Черничный рулет

Добавил(а) Sergjeu

03.01.10 13:34 - Последнее обновление 03.02.10 07:37



Готовим суфле.

В сметану с сахаром добавляем чернику. Взбиваем.

Вливаем тёплый желатин, взбиваем. Ставим в холодильник на 15 минут.



Черничный бисквит.

Бисквит разворачиваем. Выкладываем на корж черничный крем-суфле.

Черничный рулет

Добавил(а) Sergjej

03.01.10 13:34 - Последнее обновление 03.02.10 07:37

Опять сворачиваем в рулет.



Черничный рулет в шоколаде.

Поливаем шоколадом. Посыпаем сахарной пудрой.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}