Кофейный рулет с клюквой

Добавил(а) Оля
16.11.11 17:25 - Последнее обновление 16.11.11 17:59





- **Бискит:** Яйца - 4 шт., сахар - 100 гр., Сгущенное молоко - 0,5 банки, мука - 300
- **Крем:** Клюква - 100 гр. Сахар - 150 гр., Желатин - 20 гр., Сгущенное молоко



Яйца и сахар взбиваем до полного растворения сахара.



Добавляем сгущенку. Взбиваем.

Добавляем муку и разрыхлитель. Взбиваем.



Тесто делим на две части.

В одну часть добавляем какао. Хорошо взбиваем.



Противень застилаем фольгой. Наливаем тесто полосками.

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

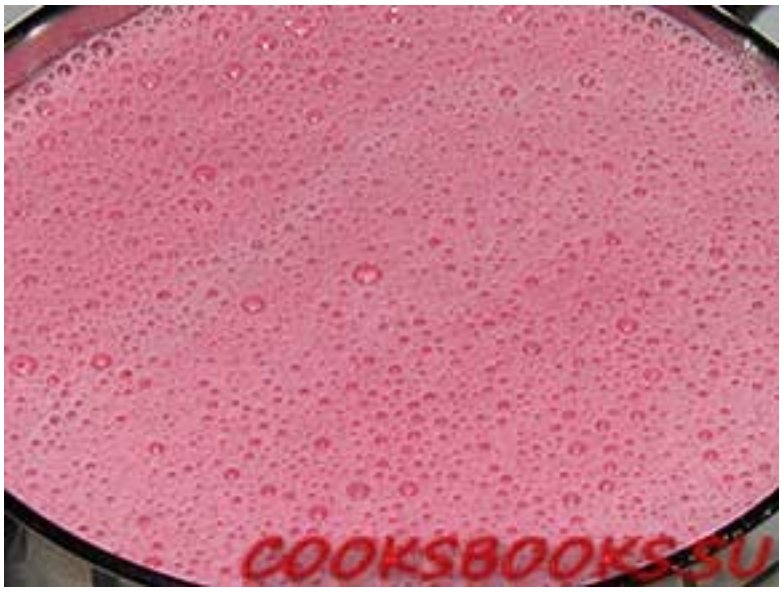


Готовый тёплый бисквит пропитываем сгущенкой с кофе.



Сворачиваем в рулет.

Остужаем.



Желатин замачиваем 100 мл холодной воды. Нагреваем на слабом огне, постоянно помешивая д

В жидкий желатин добавляем сахар и клюкву, доводим до кипения, снимаем с огня, немного ост



Рулет поливаем клюквенным сиропом.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}