Творожно-банановый рулет

Добавил(а) Оля
17.06.10 03:27 - Последнее обновление 17.06.10 04:53





Продукты для рецепта

- **Для бисквита:** Мука – 4 ст.л.
- Сахар – 4 ст.л.
- Яйцо – 4 шт.
- Разрыхлитель теста- 0,5 ч.л.

- **Для начинки:** Бананы - 2 шт.
- Творог - 400 гр., Йогурт
- Сахар - 50 гр., Вафли - 2 шт.
- Сливки - 150 гр.



Замешиваем тесто.

Отделяем желтки и белки.

В желтки добавляем 4 ст.л. сахара, 0,5 ч.л. разрыхлителя теста, взбиваем до белой пены.



Замешиваем тесто.

Добавляем 4 ст.л. муки, перемешиваем.



Белки.

Взбиваем белки до густой, плотной пены.



Замешиваем тесто.

Добавляем в тесто 2-3 ст.л. белков.

Взбиваем миксером.



Тесто.

В тесто выкладываем остальные белки и осторожно перемешиваем до обнородной массы.

Тесто получается очень пышное и воздушное.



Выпекаем бисквит.

Противень застилаем бумагой для выпечки или фольгой.

Выкладываем тесто ровным слоем толщиной 0,5-0,7 мм.

Выпекаем в разогретой до 160 градусов 10-12 минут.



Начинка для рулета.

Смешиваем творог, бананы и сахар. Взбиваем миксером до однородной массы.

Если творог суховатый и творожная масса получилась слишком густой, можно добавить немного



Творожная массы.

У меня творог попался не сухой, поэтому йогурт я не добавляла.



Сливки.

Взбиваем сливки с 50 граммами сахара до плотной пены.



Творожно-банановый рулет.

Остужаем бисквит, выкладываем творожную массу на бисквит.

Сворачиваем в рулет.



Рулет с творожно-банановой начинкой.

Смазываем готовый рулет взбитыми сливками.

Посыпаем измельчёнными вафлями.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}