Лимонный рулет со взбитыми сливками

Добавил(а) Оля
02.02.16 12:26 - Последнее обновление 02.02.16 13:59





- Яйцо-3 шт.
- Сахар-100 гр.
- Лимона 1 шт.
- Мука - 250 гр.,Ванилин - 2 гр.
- Разрыхлитель - 2 ч.л.
- Для начинки: Сливки 33% - 500 мл.
- Сахар - 70 гр.



Соединяем яйца, сахар, ванилин. Взбиваем миксером до густой, плотной пены.



Добавляем 1 ст.л. сока лимона и 1 ч.л. натёртой цедры.

Перемешиваем. Добавляем муку и разрыхлитель. Взбиваем.



Тесто выливаем в застеленную фольгой форму. Тесто должно быть толщиной не более 1 см. Вы



Бисквит остужаем. У меня бисквит получился очень пышный.

Чтобы скрутить рулет , я разрезала корж вдоль на две части. Получилось два рулета.



Взбиваем сливки с сахаром до острых пик.



Выкладываем сливки на коржи толщиной 1,5-2 см. Скручиваем рулеты. Смазываем верх готовых



Сверху рулеты посыпаем шоколадом, натёртым на средней тёрке.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}