



# БИСКВИТНЫЙ рулет «Маэстро»

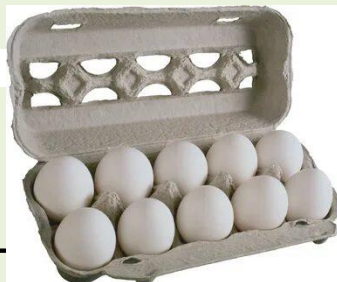
Попробуйте приготовить



# Нам понадобится:

## Для теста

- Яйцо куриное — 4 шт
- Мука пшеничная — 80 г
- Сахар — 80 г
- Ванильный сахар — 5 г
- Масло растительное — 50 мл
- Молоко — 50 мл



## Для крема

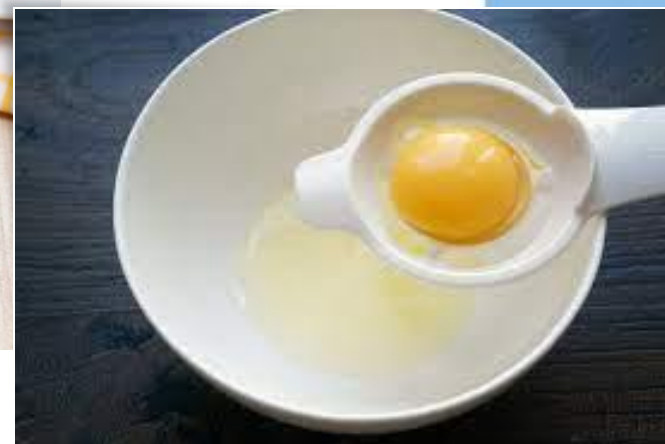
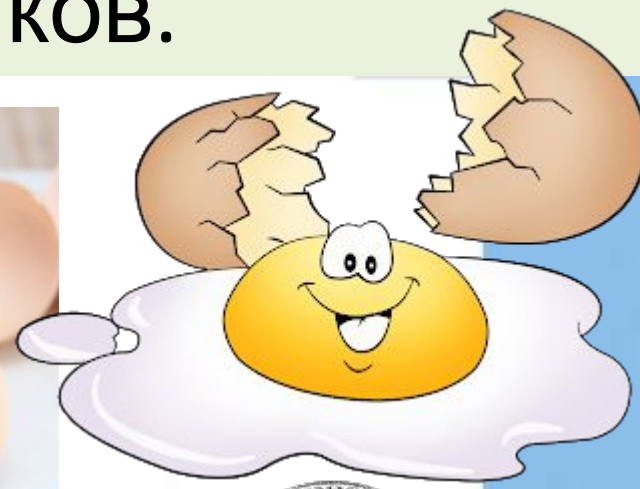
- Молоко сгущенное — 250 г
- Масло сливочное — 100 г



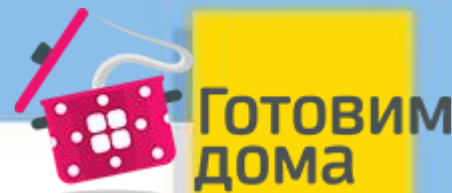
## Для глазури

- Шоколад белый — 100 г
- Сливки — 20 мл

Шаг 1 Берем две ёмкости и отделяем белки от желтков.



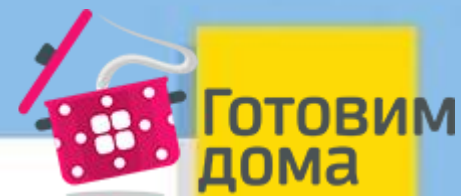
## Шаг 2



В желтки добавляем 1 ст. л. сахара и взбиваем миксером, пока они не увеличатся в объёме в два раза и посветлеют. Затем добавляем ванильный сахар и продолжая взбивать на маленьких оборотах тоненькой струйкой добавляем растительное масло. После масла добавляем просеянную муку. И на маленьких оборотах вмешиваем её, затем не прекращая взбивать до образования теста.



# Шаг 3



Взбиваем белки, когда появляется пена начинаем потихоньку добавлять оставшейся сахар, не переставая взбивать белки до устойчивых пиков.



# Шаг 4



В желтковую массу, не большими порциями добавляем белки и аккуратно вмешиваем.



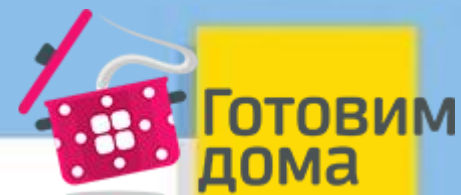
## Шаг 4



После того, как все белки добавили, тесто выкладываем на противень застеленный пергаментной бумагой. Тесто разравниваем по всей поверхности противня. Ставим в разогретую духовку до 180°C на 20 мин.



# Шаг 5

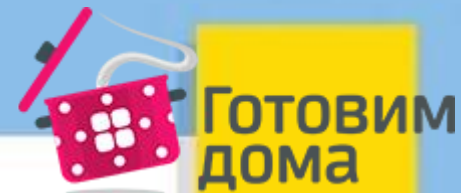


Когда тесто подрумянится, выкладываем его на чистое полотенце и аккуратно снимаем пергамент.





# Шаг 6



Скручиваем, вместе с полотенцем, в тугий рулет, и оставляем остывать.



## Шаг 7



Готовим крем. Сливочное масло взбиваем, пока оно не побелеет. Тоненькой струйкой, продолжая взбивать, добавляем сгущенное молоко.



## Шаг 8



ГОТОВИМ  
ДОМА

Раскручиваем бисквитный корж и смазываем его кремом, и закручиваем. Затем ставим его в холодильник.



## Шаг 9

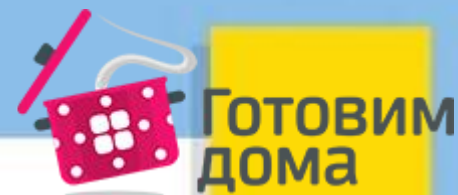


На паровой бане растапливаем белый шоколад, сразу к нему добавляем сливки.

Шоколад и сливки размешиваем до однородности.



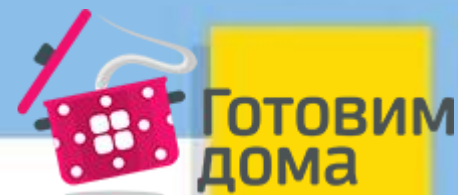
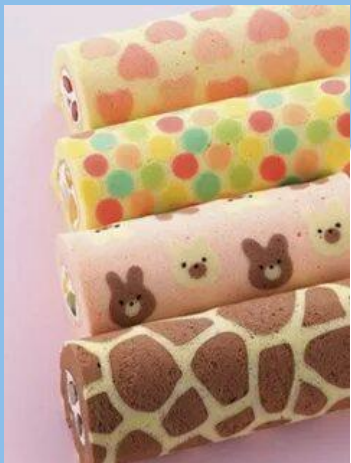
# Шаг 10



Достаём рулет из холодильника, поливаем шоколадом и посыпаем кокосовой стружкой.

Приятного аппетита и хорошего настроения!





Приятного аппетита  
и хорошего настроения!

