Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Бисквитный рулет с клубникой

24 июня 2013 11:48 · https://open-cook.ru/recipes/biskvitnyj-rulet-s-klubnikoj



Это мой первый в жизни бисквитный рулет, рецепт теста взяла в немецкой книге по выпечке. Получился отличным и вкусным и готовится быстро. Рулет в итоге получился очень длинным, на фото лишь его половина.

Вообще-то я думала, что рулеты готовить сложно и долго. Но в моей любимой немецкой книге по выпечке рецепт предельно простой. Правда, о некоторых моментах в ней умолчали, которые позже вылились в неприятности при повторном приготовлении. Так как некоторые подводные камни рецепта теперь известны, здесь я их обязательно укажу.

На 1 рулет:

Бисквит:

- 4 яйца
- 100 гр сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 гр муки
- 75 гр крахмала
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 4 ст.л. воды

Начинка:

- 250 гр густой сметаны 25% и выше (мой супруг не любит сливки, поэтому для крема использовала густую сметану, но вы можете делать начинку из сливок в том же количестве но 33-35%, взбив их в густую пену)
- 200 гр клубники
- сахарная пудра по вкусу (я брала 3 столовых ложки)

Еще понадобится чистое полотенце и немного сахара, 2-3 ст.л.

Готовый рулет сверху можно украсить взбитыми сливками (как у меня на фото) или просто посыпать сахарной пудрой.

Отделить белки от желтков. Желтки взбить с водой до состояния пены, добавить сахар и ванильный сахар, взбивать до состояния крема. Белки взбить до устойчивых пиков, просеять на них муку с крахмалом и разрыхлителем. Аккуратно вмешать в желтковую массу.



Распределить тесто по противню, выстланному пергаментной бумагой. Поставить в духовку, разогретую до 220 градусов, на 10-15 минут, готовность проверить деревянной палочкой или зубочисткой.





Готовый бисквит аккуратно перевернуть на чистое полотенце (это довольно легко, т.к. бумага крепко держит бисквит), посыпанное сахаром. Смочить пергаментную бумагу холодной водой (для этого я смачивала конец другого чистого полотенца холодной водой и аккуратно проводила им по бумаге, если в каких-то местах пергамент не будет легко удаляться, то снова смочите его немного холодной водой) и осторожно удалить ее с бисквита.





Начинку лучше приготовить заранее, например, пока печется бисквит.

Потому что сворачивать нужно теплый бисквит, иначе он просто сломается.

Для начинки сметану слегка взбиваем с сахарной пудрой и добавляем измельченную клубнику.
Или как у меня сначала выкладываем на бисквит взбитую с пудрой сметану, а сверху уже выкладываем клубнику, порезанную на небольшие кусочки.



С помощью полотенца, на котором лежит бисквит, сворачиваем его в рулет.



Готовый рулет можно присыпать сахарной пудрой, а можно выложить сверху взбитые сливки и украсить ягодами клубники.



Приятного аппетита!

Комментарии: 10

Надежда # 14:14 2.08.2013

Шикарный рулет! Столько удовольствия получила, пока готовила, и получился очень нежным и вкусным. Очень хорошие пропорции, как раз на большой противень. Спасибо за рецепт!

Инна # 13:32 2.06.2014

Очень нежный и вкусный рулет, улетел на ура :) Спасибо за рецепт!!!

Татьяна # 17:11 26.11.2014

Спасибо за рецепт! Все получилось очень вкусно!!!

Зарина # 08:20 1.06.2015

Очень понравился! Быстро, вкусно и легко готовится. Сохранила в закладки.

Никак # 17:25 26.09.2015

УЖАСНЫЙ РЕЦЕПТ!Сразу же поломался бисквит,а крем выливается!Он "вкусно" и "легко" не готовится!

> **Анна Нечаева** # 18:51 4.05.2016
>
> Если бисквит поломался, то не в рецепте дело. Вы, скорее всего нарушили технологию и из-за недостатка опыта не смогли выяснить проблему.

Світлана # 14:31 28.05.2016

Дуже дякую,смачно!!!!!!!!!!

Лера # 15:26 6.03.2017

Я люблю это приложение

Гость # 12:53 9.03.2017

Прекрасный рецепт, получился очень вкусный рулет, у нас сейчас много клубники! Спасибо!

Оксана # 13:23 27.06.2017

Да, у меня тоже рулет розвалился. Но ничего страшного, я заматала его в пищевую пленку и оставила остывать. Когда осынет, думаю он не развалится. Спасибо за рецептик
