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

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

Рулет с мандаринами

12 декабря 2021 22:40 · https://open-cook.ru/recipes/rulet-s-mandarinami



Потрясающий рулет с нежным кремом и целыми мандаринами внутри. Очень вкусный и эффектный, а главное - простой в приготовлении.



Тесто:

- 4 яйца
- 100 гр сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 30 мл молока
- 3 ст.л. растительного масла
- 100 гр муки
- 1 ч.л. разрыхлителя

Крем:

- 400 мл сливок 33-35%
- 130 гр сахарной пудры
- 100 гр сливочного сыра (можно взять творожный)

- 1 пакетик ванильного сахара

Начинка:

- 5-6 мандаринов

Яйца, сахар и ванильный сахар взбить до пышной массы, т.е. должна увеличиться в 2,5-3 раза. Примерно 5-7 минут взбивать.

Влить молоко и масло, взбить.

Муку смешать с разрыхлителем, всыпать в яичную массу, взбить до однородности.

Вылить на противень, застеленный пергаментом, разровнять. Выпекать в духовке 15 минут при 180 градусах.



Готовый бисквит сразу перевернуть на другой лист пергамента, аккуратно снять тот, на котором выпекался. Свернуть бисквит рулетом прямо вместе с пергаментом. Оставить до полного остывания.



Крем:

Все ингредиенты сложить в глубокую миску и взбить до состояния густого крема.

Развернуть рулет, намазать кремом, оставив немножко для того чтобы украсить сверху. Вдоль одного края выложить плотно друг к другу очищенные мандарины, чтобы дольки тоже были вдоль этого края. Так у вас получится красивый разрез.



Свернуть рулет.



Обмазать его оставшимися кремом.



Украсить дольками мандаринов и маленькими имбирными печеньками, присыпать пудрой. В этот раз я добавила только гранат. А в прошлом году к мандаринам и печенькам добавляла малюсенькие безе и листья розмарина. Можно мяту добавить.



Отлично хранится пару дней в холодильнике, но украшать лучше перед подачей.



Приятного аппетита!