

Бисквитный рулет с шампанским



4 яйца, 100 г сахара, 140 г муки, 50 г крахмала, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 ст. ложка какао-порошка.

Для крема: 12 г желатина, 2 желтка, 50 г сахара, 80 мл шампанского, 300 мл сливок, 200 г малины.

Взбить 4 белка с 30 г сахара. Взбить 4 желтка с 2-3 ст. ложками горячей воды. Добавить 70 г сахара. Выложить белковую пену на желтковую массу.

Смешать муку, крахмал, разрыхлитель и какао, просеять на яичную массу и перемешать.

Выложить тесто на противень, застеленный бумагой. Выпекать в разогретой до 200° духовке 10-12 минут.

Опрокинуть корж на полотенце, снять бумагу.

Скатать корж в рулет при помощи полотенца и дать ему остыть.

Приготовление крема: замочить желатин. Перемешать 2 желтка с сахаром, взбить на горячей водяной бане. Влить шампанское и распустить в массе желатин. Охладить до консистенции желе. Хорошо взбить сливки, перемешать их с желе вместе с перебранной малиной.

Раскатать рулет и выложить на него крем. Скатать рулет, положить на блюдо, накрыть и охладить в течение 2-3 часов.

Взбитыми сливками обмазать рулет сверху. Украсить ягодами малины или любыми другими ягодами.

Виктор КРЫЛОВ, г. Сосновый Бор

Время приготовления 90 минут