

Бисквитный рулет (чешская кухня)

1,25 стакана муки, 1 стакан сахара, 8 яиц, 250 г клубничного джема, 1 ст. ложка ликера или коньяка, 0,25 стакана сахарной пудры, 1/3 стакана измельченных орехов.

Яичные желтки тщательно растереть с сахаром добела, смешать с просеянной мукой и осторожно смешать со взбитыми белками.

Полученное тесто вылить ровным слоем на противень, предварительно застланный пергаментной бумагой, и выпекать в разогретом жарочном шкафу при температуре 160° 15-20 минут.

Когда бисквит зарумянится, вынуть его из духовки, переложить на стол и сразу смазать джемом. После этого бисквит свернуть рулетом, посыпать сверху сахарной пудрой и орехами.

Превосходный десерт к чаю или кофе.