

Рождественский рулет

100 г муки, 150 г сахара, 8 желтков, 4 белка, натёртая цедра 0,5 лимона, 250 г шоколада, 250 г размягченного сливочного масла, 125 г сахарной пудры, 20 г рома, 1 чайная ложка рубленых фисташек.

Застелить противень пергаментной бумагой. Духовку разогреть до 230°.

Желтки растереть в пену с 1 ст. ложкой сахара и лимонной цедрой. Белки с остальным сахаром взбить в тугую пену и соединить с растёртыми желтками. Осторожно подмешать просеянную муку.

Полученное бисквитное тесто равномерно размазать по пергаменту на противне и поставить на 5-10 минут печься на среднем уровне духовки.

Выпеченный бисквит переложить на посыпанную сахаром скатерть, снять пергамент и накрыть бисквит салфеткой.

В водяной бане растопить шоколад и дать остыть. Масло с просеянной сахарной пудрой растереть в пену и 3 ст. ложки масляной массы отложить на отделку. В остальной масляный крем подмешать шоколад и ром.

Намазать бисквит двумя третями крема и свернуть его в рулет. Остальной шоколадный крем переложить в кондитерский мешок и через зубчатую трубочку покрыть поверхность рулета продольными полосками крема. Сверху украсить рулет шоколадными лепестками, половинками глазированных ягод, рублеными фисташками и стебельчатыми переплетениями из отложенного белого масляного крема.