detkityumen.ru

ФИСТАШКОВЫЙ БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ.

Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Яйца 4 шт.
Какао 2 ст./л.
Мука 1 ст./л.
Мед 1 ст./л.
Вода 1 ст./л.
Сахар 80 г
ИНГРЕДИЕНТЫ для ганаша:
Белый шоколад 3 шт.
Фисташки 70 гр.
Сливки 150 гр.
ИНГРЕДИЕНТЫ для украшения:
Темный шоколад 1 шт.
Фисташки 30 гр.

Приготовление:

Сегодня хочу порадовать вас соблазнительно сладкой комбинацией, которую предлагаю в качестве начинки для восхитительного рулета из шоколадно-бисквитного теста. Это отличный десерт для завершения трапезы. Этим простым рецептом вы несомнено всех приятно удивите. Приготовить его очень просто. Темный шоколад и большое количество нарезанных фисташек, которыми будет украшен рулет, сделают его деликатесом, который можно глотать глазами!

Чтобы приготовить рулет, сначала необходимо приготовить основу из теста для шоколадных бисквитов. Для

этого нужно отделить желтки от белков. В миску с желтками добавить мед, воду, сахар и взбить электрическим миксером, пока масса не побелеет, после чего отложить в сторону. Потом нужно перелить яичные белки и оставшийся сахар в другую миску и взбивать до образования белой пенистой смеси, увеличеной в объеме.
Теперь необходимо смешать два компонента, осторожно перемешивая ложкой снизу вверх.
Далее в отдельной миске нужно смешать муку вместе с какао-порошком, затем добавить ее в яичную смесь и хорошо перемешать.
Готовое тесто необходимо вылить в противень, выстланный пергаментной бумагой, слегка смазанной сливочным маслом, и равномерно распределить смесь, пока она не достигнет толщины около 1 см.
Выпекать тесто для бисквита в разогретой до 220 градусов духовке в течении 7 минут; поверхность его должна стать слегка золотистой, после чего вынуть и дать ему полностью остыть.
Затем, когда бисквит остынет, необходимо переложить его вместе с пергаментной бумагой на рабочую поверхность и обрезать края ножом.
Далее нужно подготовить крем. Для этого белый шоколад мелко нарезать, переложить в большую миску, добавить фисташки. Затем в кастрюле нагреть сливки, довести до кипения и полить ими белый шоколад.
Эмульгировать все с помощью погружного блендера для получения гладкого и однородного крема.
Получившийся крем накрыть пищевой пленкой и дать ему застыть в морозильной камере не менее 1 часа или пока он не затвердеет.
По прошествии необходимого времени необходимо убрать пленку и перемешайте крем, который должен иметь достаточно густую консистенцию. Затем выложить крем на шоколадный бисквит, равномерно распределив его лопаткой. После этого свернуть рулет, стараясь не сломать его, обернуть пергаментной бумагой и поставить в холодильник примерно на 1 час или пока крем не затвердеет.
В это время нужно фисташки измельчить с помощью ножа, а темный шоколад растопить на водяной бане.
По истечении отведеного времени необходимо достать рулет из холодильника, поместить его на решетку, подложив под него бумагу для выпечки, полить поверхность рулета растопленным шоколадом и посыпать измельченными фисташками. Можно наслаждаться вкусным шоколадно-фисташковым рулетом.
Приятного аппетита!!!

02.11.2020
alexa1982

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/770/