

## Морковный рулет

### Вам понадобится

Морковь	300 г
Сахар тростниковый	250 г
Джем фруктовый	200 г
Яйца	3 шт.
Мука пшеничная в/с	150 г
Шоколад	по вкусу

### Приготовление

- 1 Морковь натереть на мелкой терке. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены, затем добавить морковь и муку, все тщательно перемешать.
- 2 Противень застелить пергаментом. Вылить тесто на противень, распределить ровным слоем. Установить противень на средний уровень печи.
- 3 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 20 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.
- 4 По окончании приготовления корж остудить, смазать джемом и свернуть в рулет. Украсить рулет растопленным шоколадом.