

Шоколадный рулет

Вам понадобится

Для коржа

Яйца	4 шт.
Сахар	140 г
Мука пшеничная в/с	70 г
Крахмал картофельный	20 г
Какао	15 г
Разрыхлитель	5 г
Ванилин	1 г

Для крема и глазур

Шоколад белый	300 г
Пудра сахарная	100 г
Клубника	60 г
Ежевика	60 г
Сливки 33 %	400 мл

Приготовление

- 1** Крем: крупные ягоды нарезать слайсами. 100 г шоколада наломать на дольки, растопить на водяной бане и остудить до комнатной температуры. 300 мл сливок взбить с сахарной пудрой. В шоколад выложить ягоды, добавить сливки и тщательно все перемешать.
- 2** Глазурь: 200 г шоколада наломать на дольки, выложить в отдельную емкость. 100 мл сливок довести до кипения, налить в емкость с шоколадом, тщательно перемешать.
- 3** Корж: в отдельной емкости яйца взбить с сахаром до стойкой пены, добавить муку, разрыхлитель, какао, крахмал и ванилин, перемешать. Противень застелить пергаментом. Тесто выложить на противень, равномерно распределить. Установить противень на средний уровень печи.
- 4** Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 15 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.
- 5** Извлечь готовый корж, свернуть рулетом и остудить. Остывший корж аккуратно развернуть, смазать кремом, свернуть и поставить в холодильник на 30 минут.
- 6** Готовый рулет покрыть глазурью, поставить в холодильник на 1 час.