

Бисквитный рулет с клубничным кремом



На 100 грамм:
Калорийность: **86.15 ккал.**
Белки: **7.53 г.**
Жиры: **4.52 г.**
Углеводы: **3.31 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/biskvitnyi-rulet-s-klubnichnym-kremom/>

Ингредиенты:

бисквит:

- 4 яйца
- 25 гр кукурузного крахмала (можно рисовой муки)
- 1/4 чл разрыхлителя
- сахзам по вкусу

крем:

- мягкий творог ~200 гр
- клубника ~100 гр
- подсластитель по вкусу

шоколад:

- 100 мл воды
- 1 ст.л.какао
- 1 чл кукурузного крахмала
- сахзам

Приготовление:

Готовим бисквит:

Включаем духовку на 180 гр.

Белки взбиваем отдельно до пиков.

Смешиваем все остальные ингредиенты до однородной массы и вводим к ним белки, аккуратно лопаткой.

Выкладываем тесто на антипригарный коврик.

Выпекаем минут 10. Достаём из духовки и сворачиваем тесто в рулет вместе с ковриком

(чтобы в дальнейшем можно было свернуть рулетик с начинкой, иначе корж ломается).

Остужаем, но не долго. Иначе пересохнет.

Осторожно разворачиваем рулет, избавляемся от коврика.

Готовим крем:

Взбиваем все блендером и смазываем наш коржик.

Заворачиваем рулет и поливаем шоколадом.

Готовим шоколад:

Все смешиваем и ставим на слабый огонь.

Помешиваем до загустения.

Поливаем наш рулетик!