Рулет Клубничный

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:56 - Последнее обновление 03.02.10 07:43

Продукты

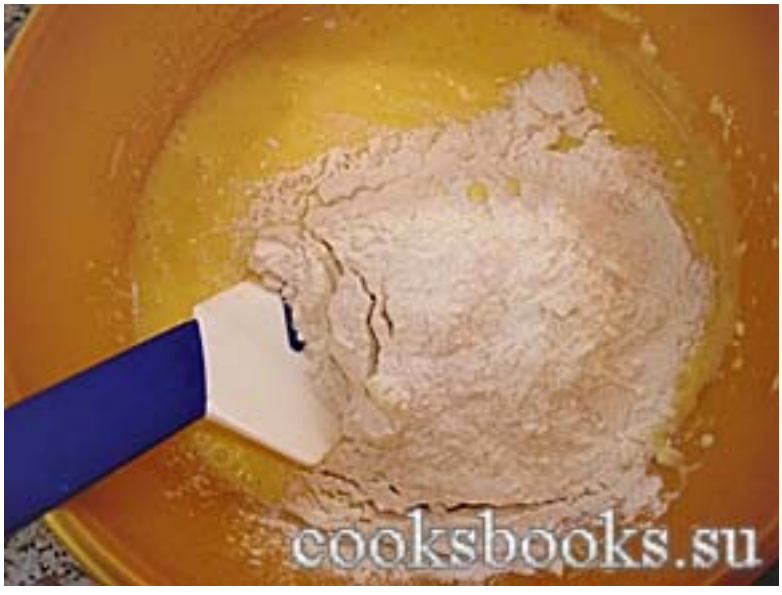
- Сахар - 1 стакан, Яйцо - 2 шт
- Майонез - 0,5 ст.
- Сгущенное молоко - 0,5 ст.
- Сода - 1 ч.л.

- Мука - 1,5 ст.
- Для начинки: Варёная сгущенка - 1 банка
- Клубника - 200 гр., Яблоко - 1 шт.
- Время приготовления 1 час.

Замешиваем тесто.

Перемешиваем сахар и яйца в Миске-матрёшке 1,75л Tupperware

Добавляем майонез и сгущенное молоко.



Мука.

Добавляем муку, перемешиваем.

Тесто должно быть, как не очень густая сметана.

Добавляем соду.

Добавляем соду гашёную уксусом и всё хорошо перемешиваем.

Выпекаем корж.

В противень кладём фольгу, на фольгу выливаем тесто.

Противень ставим в разогретую до 180 градусов духовку.

Корж готов.

Выпекам корж 15-20 мин. до золотистого цвета.

Рулет.

Горячий корж вместе с фольгой скручиваем в рулет и оставляем остывать.

Клубника и яблоки.

Клубнику и яблоки нарезаем пластами.

Рулет.

Раскручиваем рулет, мажем варёной сгущенкой,

выкладываем фрукты и снова закручиваем рулет,

аккуратно отделяя корж от фольги.

Сверху рулет украшаем клубникой и посыпаем сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}