Шарлотка апельсинова

Легкий і смачний десерт – апельсинова шарлотка. Святковість цього десерту прикрасить ваш літній стіл і настрій.

Для тіста на рулет:

- 2 яйця
- 3 жовтки
- 50 г цукру
- 40 г борошна
- 2 чайна ложка ваніліну
- 0.5 чайної ложки порошку до печива

Для крему:

- 6 листків желатину
- 125 г молока
- 2 чайні ложки ванільного цукру
- 4 жовтки
- 100 г цукру
- 1 столові ложки апельсинового лікеру
- 100 мл апельсинового соку
- 250 мл вершків для збивання
- 2 чайні ложки ванільного цукру

Щоб приготувати рулет, необхідно збити яйця з цукром, додати сипучі інгредієнти і легко перемішати. Викласти суміш на велике деко з пергаментом. Випікати при температурі 180° С 8-10 хв.

Збити у блендері 100 г апельсинового джему і додати 15 мл апельсинового лікеру. Джемом помастити рулет і скрутити. Рулет нарізати кружечками і викласти у миску ємкістю 1,5 літра, вистелену харчовою плівкою.

Намочити желатин у холодній воді, 10 хв.

Закип’ятити молоко. Збити вінчиком жовтки з ваніліном і цукром. З’єднати

молоко з жовтками і нагріти на водяній бані, але не кип’ятити.

Покласти віджатий желатин у гарячу суміш, а також лікер і сік. Охолодити.

Збити вершки з ваніліном і з’єднати з яєчною сумішшю.

Почистити апельсини від шкірки та плівки, порізати маленькими шматочками й вимішати з кремом.

Викласти крем на рулети, викладені у мисці, накрити зверху плівкою та поставити у холодильник на 3 години.

Вийняти шарлотку з миски. Розігріти 100 г апельсинового, перетертого джему та змастити шарлотку по верху. Прикрасити апельсиновими дольками.