Бісквітний рулет з апельсиновим джемом

Смачний і ніжний десерт, швидкий та зовсім нескладний в приготуванні.

Рулет, як вважається, походить з центральної Європи, ймовірно з Австрії. Входить в національну кухню Америки, Англії, Німеччини, Австрії. Як теж часто зустрічається в Італійській кухні.

В Англійських колах рецепт почав розвиватися у 1850 роках, що підтверджують згадки про цей десерт у різноманітних книжках і газетах.

Походження терміну «рулет» невідоме, перше британське посилання на скручений тип пирога з такою назвою з'явилася в одній із книг опублікованої в 1872 р. у Лондоні, тими ж роками й в різних американських кухонних виданнях.

У Сицилії в Кальтаніссетті цей десерт з'явився на початку 900, або незадовго до цього, на початку його називали «Rollo». Тому, що Сицилія багата багатьма фруктами, а особливо апельсинами, тому і пропонує нам "Rotolo all'arancia".

Кулінарними родичами рулету є слов'янський маківник, німецький і австрійський штрудель, французьке різдвяне поліно.

Для бісквіта:

- 3 яйця
- 50 г цукру
- 40 г борошна
- 10 г кукурудзяного крохмалю
- 1\4 чайної ложки порошку до печива
- 1 столова ложка води

Для начинки:

- 400 мл апельсинового джему

Нагріти духовку до 200 С.

Приготувати велике деко, встеливши його лише пергаментним папером.

Яйця повинні бути кімнатної температури. Розбити їх у миску міксера та збивати на середній швидкості до легкої піни. Тоді малими порціями додавати цукор, продовжуючи збивати уже на більшій швидкості до густої, еластичної піни, але не рихлої.

> *Коли піна стає рихла, вона начебто перебивається і потім може осідати. Тоді в кінцевому результаті корж виявиться недостатньо пухким.*

На збиту піну вилити ложку звичайної води.

Усі сипучі інгредієнти просіяти через сито. Повернути їх знову у сито, просіяти половину на піну, легко, але ретельно вимішати вінчиком (*маленький секрет: найкраще рукою*). Просіяти на піну ще другу половину і легко перемішати.

Викласти готове тісто на встелене деко з допомогою м’якої лопатки й рівномірно його розрівняти. Випікати 3-5 хв до легкого рум’яного верху.

Вийняти деко з духовки. Розстелити кухонний рушник на столі. На нього, разом із папером, викласти корж папером догори. Обережно зняти папір, починаючи від одного краю. Спочатку притримувати рукою, щоби корж не порвався. Корж прикрити іншим рушником чи тим же папером до цілковитого охолодження.

Як корж охолоне, акуратно й рівномірно змастити його апельсиновим джемом.

Почати скручувати рулет із тої сторони, котра рівніша. Спочатку, за допомогою рушника, завернути перших пів сантиметра краю, добре притискаючи до коржа. Наступні круги притискати легше, допомагаючи собі увесь час рушником, щоби рулет завертався рівномірно по всій довжині. Обов’язково поставити рулет краєм донизу.

Готовий рулет можна присипати цукровою пудрою чи, спершу легко змастивши джемом, кокосовою стружкою.

Смакує краще, коли постоїть декілька годин у холодильнику. Можна подавати із різними фруктами.

