

Рулет з полуницею та лімончело

Свіжий та вишуканий на смак рулет стане чудовим десертом на завершення смачної вечері.

Полуниця й лімончело ідеально доповнюють один одного і вносять нотку літа й свіжості у надзвичайно смачну лігуміну, зроблену з бісквітного тіста, приправлену ваніллю та наповнену смачним кремом з вершків та сиру рікотта.

Лімончело – це не сорт лимонаду, як хтось може собі подумав. Це традиційний італійський лікер, який подають у кінці обіду або під час нього, щоб відновити смак між стравами.

В Італії лімончело — найпопулярніший місцевий напій після кампарі. Його п'ють охолодженим з маленьких високих чарок, які попередньо витримують у морозильній камері, щоб стінки вкрилися тонким шаром льоду. Іноді лід додають в сам лікер.

Раніше цей лимонний лікер готували лише на Віллі Маса з плодів фамільного лимонного гаю, і ним же, за традицією, зустрічали усіх гостей, що приїжджали на віллу. Але в кінці двадцятого століття брати Маса – Стефано і Серджіо, заснували компанію по виробництву лімончело і зробили цей напій доступним для кожного.

Справжній лімончело готується з певного сорту лимонів – Сорренто, що ростуть на узбережжі Амальфі.

Додавання лімончело у випічку зробить кекси, печиво, рулети і пироги ще смачнішими й ароматнішими.

Для бісквіта:

- 3 яйця
- 50 г цукру
- 1/2 чайної ложки ванільного цукру
- 40 г борошна
- 10 г кукурудзяного крохмалю «Maizena»

- 1/4 чайної ложки порошку до печива
- 1 столова ложка води

Для крему:

- 250 мл кондитерських вершків
- 100 г цукру-пудри
- 100 г сиру рікотта
- 200 г полуниці
- 50 мл лікеру лімончело

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 збиті піну вилити ложку звичайної води.

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

У міксері збити вершки із цукром-пудрою, додати сир рікотту, ще раз легко

збити.

Полуницю помити, просушити й дрібно нарізати. Додати лікер, перемішати та дати настоятися 5-10 хв. Поєднати із приготовленою сирно-вершковою масою і рівномірно викласти утворений крем на бісквіт.

Цей крем можна готувати також з іншими ягодами чи фруктам.

Почати скручувати рулет із того боку, котрий рівніший. 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 у холодильник.

Рулет смакуватиме краще, коли постоїть у холодильнику декілька годин або ж і всю ніч та добре просочиться смаком.

Перед подачею притрусити рулет цукром-пудрою, до столу подавати нарізаним скибками.

Подібний рецепт: Бісквітний рулет з апельсиновим джемом



